DF-103653

Deep fryer (EN)

Fritteuse (DE)

Friteuse (FR)

Freidora (ES)

Fritös (SE)

Friteuse (NL)

CE

DF-103653	EN

BEFORE USE

First read all instructions before use and retain for later reference. Only plug this appliance into an earthed socket.

Before first use, remove the packing materials; tear down the protection films in the lid and outer case (Pls. pay attention to environment protection!). Then, wash the accessories and the inner pan in warm water. Dry well before use. Make sure that the electrical parts remain dry. The deep fryer is equipped with an adjustable thermostat and indicator lamps.

Important Safeguard Instructions

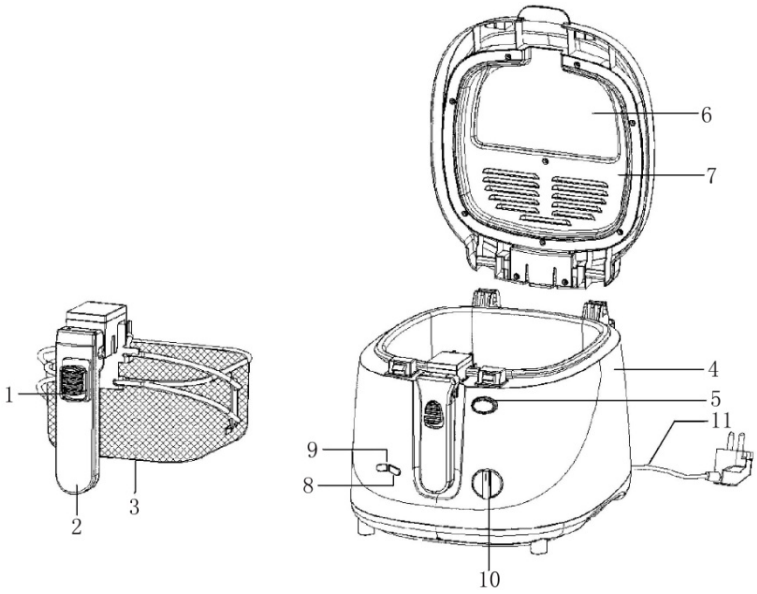
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed:
Read all instructions.

1. In case of damage, caused through not paying attention to this instruction manual, the warranty expires at once. The manufacturer/importer does not accept any liability for damage caused as a result of ignorance of the user manual, careless usage or the usage against the instructions in this manual.
2. This product can only be used according to its rated information printed on the rating label.
3. Make sure the national voltage supply is in compliance with the rating label information. If you have any doubt about the way of operating the product or you are not sure about the compliance of the ratings with the national power supply please contact an authorized electrician/service centre.
4. The socket must be designed that the attached plug will fit into it.
5. This product is for indoor use only! It is not suitable for outdoor use.
6. Please prevent the product to be exposed to excessive dirt and humidity.
7. Any other way of operating the product, except the described one, will lead to dangers such as short circuit, fire or else. It is not allowed to modify this product in any way and the housing has not to be opened, otherwise the product will not be any longer in compliance with its safety class.
8. Never connect or disconnect the plug with wet hands.
9. Never leave the appliance unattended during use.
10. Never unplug the plug by pulling the power supply cord. Always pull the plug itself.
11. During installation/cleaning, please pay attention that the power supply cord will not be squeezed or damaged.
12. Always disconnect the appliance from the mains and allow the product to cool down to room temperature;
    - before storing away the appliance
    - before cleaning or maintenance
    - after use
    - if you are not going to use it for a long period of time
13. Clean the product itself with a slightly damp cloth.

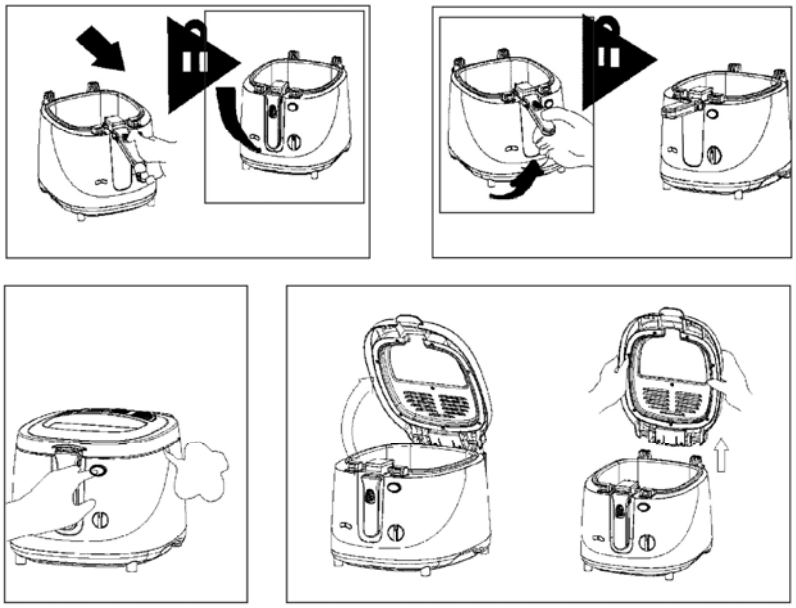
14. Never replace a damaged power supply cord by yourself. In such case, or in case of malfunction, contact an authorized electrician/service centre for examination, repair or adjustment because special tools are required.
15. Products, which are operated on mains supply, do not belong into the hands of children.
16. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capacities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
17. Children should not be allowed to play with this appliance.
18. Keep out of the reach of children and never leave the unit unattended when switched on.
19. Make sure that the power supply cord does not come into contact with any parts, which generate excessive heat.
20. If you assume that the operating of the product without danger is not any longer possible please make sure that the product will be disconnected and not used any longer. The safe operating of this product is not any longer possible, if:
    - the product or the power supply cord is damaged in any way
    - the product does not work any longer
    - after a longer storage under unfavourable conditions
    - after heavy damage through transportation
21. Never place the deep fryer directly into corners and under flammable materials such as curtains, cupboards etc.
22. Never immerse the plug or the appliance in water or other liquid.
23. The machine should not be operated by means of an external timer-switch or by means of a separate system with remote control.
24. Do not operate the machine without supervision , if you should leave the workplace , always switch the machine off or remove the plug from socket(pull the plug it self , not the lead)
25. Do not move the device when the fat is liquid /hot .
26. keep the lid tightly closed during use .
27. please always use the frying basket for deep-frying.
28. Warning : Never mix fats and oils , as the deep fat fryer could spill over ,Even the mixing of varous types of oil and fat with one another is dangerous .
29. If the deep fat fryer should catch fire , do not under any circumstances attempt to extinguish the flames with water , instead , replace the lid and suffocate the flames with a damp cloth .
30. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard
31. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
    - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
    - farm houses;
    - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
    - bed and breakfast type environments.

Parts description:

1. Handle press button
2. Basket handle
3. Basket
4. Housing
5. Open lid button
6. Glass window
7. Lid
8. Temperature light
9. Power light
10. Thermostat knob
11. Power cord



HOW TO OPPERATE THE DEEP FRYER



- Never switch on the deep fryer without oil or fat, as this could damage the machine. Also, do not place any other liquids such as water or other substances in the pan.
- Place the deep fryer on a dry, stable surface. Since the deep fryer becomes hot during use, make sure that it is not too close to other objects.
- OPEN the lid by pressing lid release button ,then the lid will open automatically. Take out the accessories.
- To remove the lid, lift the lid to a vertical position and pull it upwards.
- Fill the deep fryer with the desired amount of oil or fat. Make sure that it is filled not less than minimum level and not higher than the maximum level as indicated on the inside of the appliance. For best results, we recommend that you do not mix different kinds of oil together.
- Switch on the deep fat fryer at the on/off switch. The green indicator light will light up.

- Set the thermostat to the required temperature setting, which is suitable for what you are frying. Consult the temperature table.
- The temperature control light shows red during heating process. The oil fat is heated to the required temperature within 10 to 15 minutes.
- Use the handle to place the basket in the deep fryer.
- Place the food to be deep-fried into the basket. For best result, put dry food into the basket.
- Lower the basket into the oil slowly to prevent excessive bubbling.
- You can raise /lower the handle to control the height of the fryer basket even when the lid is closed. Move handle up: basket up. Push handle knob down: basket down.
- The indicator light will go out when the temperature you have selected has been reached. Always wait until the selected temperature has been reached. To keep the oil at the selected temperature, the thermostat repeatedly goes on and off, and the indicator light as well.
- Raise the basket again when the frying time has elapsed.
- After frying let the product drip dry, never shake the basket.
- Switch off the deep fat fryer at the on/off switch and set the thermostat to the lowest level (turn the thermostat fully anticlockwise.)
- Remove the plug from the outlet.
- Rinse the handle and the basket after use, and dry thoroughly.
- Once the deep fryer has completely cooled off, you can replace the basket in the appliance and store it. Store the deep fryer, with the lid close, in a dark, dry place. In this way, you can leave the oil and the basket in the deep fryer when storing.

FRYING TIPS

- Use a maximum of 200 grams of French fries per litre of oil;
- With deep-freeze products, use a maximum of 100 grams because they quickly cool off. Shake deep-freeze products above the sink to remove excess ice.
- When using fries made from fresh potatoes: dry the fries after washing so that no water will go into the oil.
- Deep-fry the fries in 2 stages. First stage (pre-frying): 5 to 10 minutes at 170 degrees °C. Second stage (final frying) 2 to 4 minutes at 190 degrees °C. Drain well.

FRYING TABLE

This table shows the food product quantities and required temperature and frying times. If the instructions on the product pack should deviate from the values shown in this table, the instructions on the pack should be followed

Temperature	Type of product	Maximum quantity per cycle		Frying time(minutes)	
		Fresh	Deep-frozen	Fresh or defrosted	Deep-frozen
130	Home-made chips				

°C	(first frying cycle) Fresh fish	700g 500g	-- --	4-5 5-7		-- --	
150 °C	Chicken wings Cheese croquettes Small potato fritters Fried vegetables (mushrooms, cauliflower) Home –made chips (second frying cycle)max.175°C Deep-frozen chips max.175°C	4-6 5 -- 10-12 700g --		4-5 4 4 -- -- 550g	12-15 4-5 -- 2-3 3-4 --	15-20 6-7 3-4 -- -- 5-6	
170 °C	Spring rolls Chicken nuggets Mini snacks Meat balls(small) Fish fingers Mussels Coated squid rings Fish in batter Shrimps Apple rings	3 10-12 10-12 8-10 8-10 15-20 10-12 10-12 10-12 5		2 10 10 -- 8 15 10 10 10 --	6-7 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4	10-12 4-5 4-5 4-5 4-5 4-5 4-5 4-5 4-5 --	
190 °C	Potato chips Aubergine slices Potato croquettes Meat/Fish croquettes Doughnuts Baked camembert(breaded) Cordon bleu Wiener Schnitzel	700g 600g 5 5 4-5 2-4 2 2		550g -- 4 4 -- -- -- --	3-4 3-4 4-5 4-5 5-6 2-3 4-5 3-4	5-6 -- 6-7 6-7 -- -- -- --	

TO REPLACE THE OIL

Make sure that the deep fryer and the oil have totally cooled off before replacing the oil (remove the plug from the socket!). Replace the oil regularly. This is definitely necessary if the oil becomes dark or takes on a different odour. In any case, replace the oil once after every 10 times' usage. Replace the oil all at once; do no mix old and new oil. Discarded oil is a burden to the environment. Do not throw on the normal rubbish bin, but follow the guidelines of the municipal waste collector in your area.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Clean the deep fryer on both the inside and outside regularly.
- Clean the outside of the deep fryer with a damp cloth and dry with a soft, clean cloth.
- Never use abrasive cleaners or sponges.
- The basket and the handle can be cleaned in warm, soapy water. Dry well before using again.
- When replacing the oil you can also clean the inside of the deep fryer. Empty the deep fryer and first clean the inside with a paper towel and then with a cloth dipped in soapy water. Then wipe with a damp cloth and allow to dry thoroughly.
- All components, with the exception of the electrical parts, may be cleaned in warm soapy water. Dry thoroughly before use.
- Dishwasher cleaning is not recommended.

TIPS

- Always place the deep fryer on a stable surface and keep all flammable materials away.
- Make sure that the deep fryer is not near or on a switched-on hot plate.
- Before you use the deep fryer it must be filled with the required amount of oil or fat.
- Never use the deep fryer without oil or fat because this could damage the unit.
- Never move the deep fryer during use. The oil becomes very hot and you can get burned. Wait to move the deep fryer until the oil has cooled off.
- This deep fryer is protected with a thermal safety device, which switches the machine off automatically if it overheats.
- Never immerse the unit in water.
- Never leave the deep fryer unattended while in use. Always ensure the safety of children if they are near the deep fryer.
- If the deep fryer and / or cord are damaged, they must be repaired by a professional service department.
- Do not try to repair the unit by yourself, neither to replace a damaged cord. This requires special tools.
- Be sure not to damage the heating element. (Do not bend or dent.)
- The electrical component is equipped with a safety cut-off, which ensures that the heating element can only function when the element is correctly placed on the fryer.

SAFETY

Safety thermal cut-out

In the event of overheating, the thermal cut-out will switch off the deep fat fryer. This can happen if the deep fat fryer is not filled with sufficient oil or solid frying fat is melted in the deep fat fryer. In the case of solid fat, the heating element is unable to radiate the produced heat quickly enough. If the safety thermal cut-out switches off the deep fat fryer, proceed as follows:

- Unplug the fryer, allow the oil or fat to cool down completely.

The deep fat fryer is now ready to use again.

Technical Data

Operating voltage : 220-240V ~ 50Hz
Power: 1800W

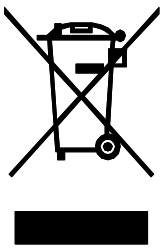
Guarantee and customer service

Before delivery our devices are subjected to rigourous quality control. If, despite all care, damage has occurred during production or transportation, please return the device to your dealer. In addition to statutory legal rights, the purchaser has an option to claim under the terms of the following guarantee:

For the purchased device we provide 2 years guarantee, commencing from the day of sale. During this period we will remedy all defects free of charge, which can be demonstrably attributed to material or manufacturing defects, by repair or exchange.

Defects which arise due to improper handling of the device and malfunctions due to interventions and repairs by third parties or the fitting of non-original parts are not covered by this guarantee.

Environment friendly disposal



You can help protect the environment!
Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal centre

Emerio Holland B.V.
Kenaupark 9
2011 MP Haarlem
Nederland

Customer service:

T: +31 (0)23 5307900
E: info@emerioholland.nl

DF-103653 **DE**

VOR DEM GEBRAUCH

Lesen Sie bitte vor dem ersten Gebrauch des Geräts alle Anweisungen und heben Sie diese als Referenzmaterial auf. Schließen Sie dieses Gerät ausschließlich an Schutzkontaktsteckdosen an.

Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch das Verpackungsmaterial: Ziehen Sie die Schutzfolien von Deckel und äußerem Gehäuse ab (Umweltschutz beachten!). Spülen Sie anschließend die Zubehörteile und die innere Pfanne in warmem Wasser. Vor dem Gebrauch bitte gründlich trocknen. Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Teile nicht mit Nässe in Berührung kommen. Die Fritteuse ist mit einem regulierbaren Thermostat und Anzeigeleuchten ausgerüstet.

Wichtige Sicherheitsanweisungen

Beim Einsatz von elektrischen Geräten müssen grundlegende Sicherheitsvorkehrungen immer berücksichtigt werden:

Lesen Sie bitte alle Anweisungen.

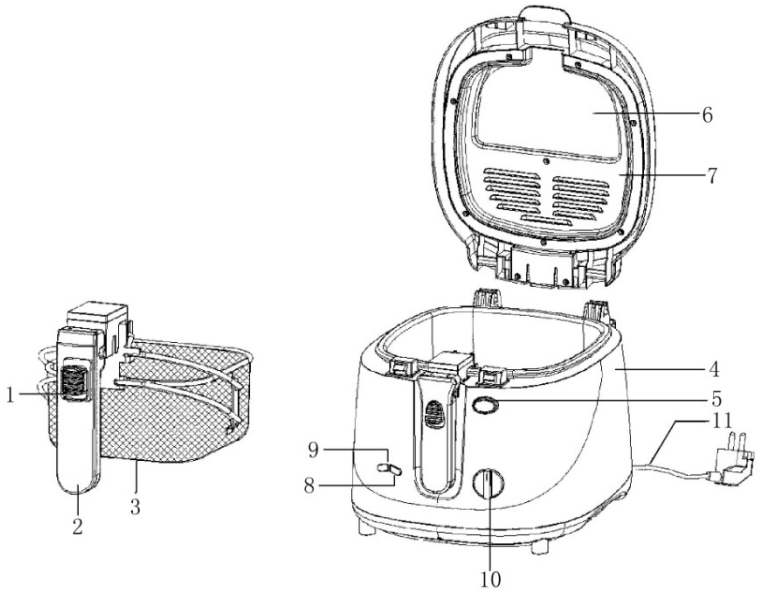
1. Bei Beschädigungen, die aus einer Missachtung dieser Bedienungsanleitung resultieren, erlischt umgehend die Garantie. Der Hersteller/Importeur übernimmt keine Haftung für Schäden auf Grund von Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung, unvorsichtigem Gebrauch des Geräts bzw. Gebrauch entgegen den in dieser Anleitung gegebenen Anweisungen.
2. Dieses Produkt darf ausschließlich in Übereinstimmung mit den auf dem Typenschild angegebenen Daten betrieben werden.
3. Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung Ihres Landes mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt. Sollten Sie Zweifel hinsichtlich des Betriebs dieses Geräts haben bzw. nicht sicher sein, ob Ihre örtliche Netzversorgung mit der Betriebsspannung des Geräts übereinstimmt, wenden Sie sich bitte an eine autorisierte Elektrofachkraft bzw. einen entsprechenden Kundendienst.
4. Die jeweilige Steckdose muss für den Gerätestecker passend beschaffen sein.
5. Dieses Produkt ist ausschließlich für den Gebrauch im Innenbereich vorgesehen! Es darf im Außenbereich nicht eingesetzt werden.
6. Schützen Sie dieses Gerät bitte vor übermäßiger Schmutz- bzw. Feuchtigkeitseinwirkung.
7. Jeder Einsatz des Geräts, der nicht den hier beschriebenen Vorgehensweisen entspricht, birgt Gefahren, wie beispielsweise Kurzschlüsse, Brände o. ä. Jegliche Veränderungen an diesem Gerät sind unzulässig und das Gehäuse darf nicht geöffnet werden, da das Gerät sonst die Anforderungen seiner Schutzklasse nicht mehr erfüllt.
8. Niemals den Netzstecker mit nassen Händen ein- bzw. ausstecken!
9. Lassen Sie das Gerät niemals beim Betrieb unbeaufsichtigt.
10. Niemals den Netzstecker an der Zuleitung aus der Steckdose ziehen! Ziehen Sie grundsätzlich nur direkt am Stecker!
11. Während der Einrichtung/Reinigung des Geräts bitte darauf achten, dass die Netzzuleitung nicht gequetscht bzw. beschädigt wird.

12. Trennen Sie das Gerät in folgenden Situationen immer von der Netzversorgung und lassen Sie es auf Raumtemperatur abkühlen:
    - Bevor Sie das Gerät wegräumen.
    - Vor der Reinigung bzw. Wartung.
    - Nach dem Gebrauch.
    - Falls das Gerät für längere Zeit nicht benutzt wird.
13. Reinigen Sie das Gerät mit einem leicht feuchten Tuch.
14. Wechseln Sie eine beschädigte Netzzuleitung niemals selber aus. Nehmen Sie in einem solchen Fall bzw. bei Fehlfunktionen des Geräts bitte Kontakt zu einer autorisierten Elektrofachkraft bzw. einem entsprechenden Kundendienst auf. Die erforderlichen Überprüfungs-, Reparatur- bzw. Einstellarbeiten können nur hier vorgenommen werden, da Spezialwerkzeuge benötigt werden.
15. Produkte, die mit Netzspannung betrieben werden, gehören nicht in die Hände von Kindern!
16. Benutzung des Geräts nicht durch Personen (einschließlich Kinder) mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Behinderungen oder im Umgang mit dem Gerät unerfahrene Personen, es sei denn, sie werden beim Gebrauch des Geräts durch eine für deren Sicherheit verantwortliche Person entsprechend beaufsichtigt oder angeleitet.
17. Kinder dürfen auf keinen Fall mit diesem Gerät spielen!
18. Sorgen Sie dafür, dass sich das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern befindet und lassen Sie es niemals unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet ist.
19. Stellen Sie sicher, dass die Netzzuleitung nicht mit Teilen in Berührung kommt, die sich stark erhitzen.
20. Wenn Sie der Ansicht sind, dass das Gerät nicht mehr gefahrlos betrieben werden kann, sorgen Sie bitte dafür, dass es von der Netzspannung getrennt und nicht weiter verwendet wird. Der sichere Betrieb des Geräts ist nicht mehr gewährleistet, falls:
    - Das Gerät bzw. die Netzzuleitung in irgendeiner Weise beschädigt ist.
    - Das Gerät keine Funktion mehr hat.
    - Das Gerät über längere Zeit unter ungünstigen Bedingungen gelagert wurde.
    - Das Gerät stark transportbeschädigt ist.
21. Stellen Sie die Fritteuse niemals unmittelbar in Ecken und unter brennbare Materialien wie beispielsweise Vorhänge, Regale etc.
22. Tauchen Sie den Netzstecker bzw. das Gerät niemals in Wasser bzw. sonstige Flüssigkeiten ein!
23. Das Gerät darf nicht mit Hilfe einer externen Zeitschaltuhr oder eines separaten Systems mit Fernbedienung eingeschaltet werden.
24. Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt. Wenn Sie Ihren Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus bzw. ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel).
25. Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn das Fett flüssig/heiß ist
26. Halten Sie den Deckel während des Gebrauchs fest geschlossen
27. Benutzen Sie zum Frittieren immer den Frittierkorb.

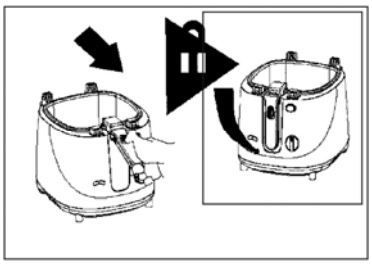
28. Warnung: Mischen Sie niemals Fette und Öle, da die Fritteuse überquellen könnte. Auch das Mischen verschiedener Öl- und Fettsorten miteinander ist gefährlich
29. Sollte die Fritteuse Feuer fangen, versuchen Sie auf keinenFall die Flammen mit Wasser zu löschen. Schließen Sie stattdessen den Deckel und ersticken Sie dieFlammen mit einem feuchten Tuch.
30. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder durch einen qualifizierten Techniker ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
31. Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt oder für ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie:
    - in Personalküchen von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen.
    - auf Bauernhöfen
    - von Kunden in Hotels, Motels und in anderen Unterkünften.
    - in Unterkünften mit Halbpension

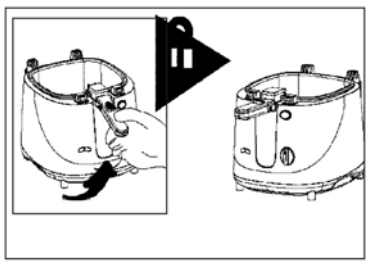
Aufbau

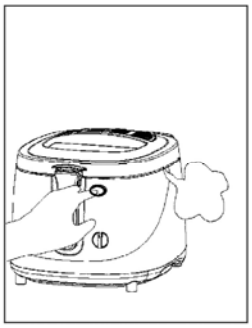
1. Handgriffdruckknopf
2. Korbhandgriff
3. Korb
4. Gehäuse
5. Deckelfreigabeknopf
6. Glasfenster
7. Deckel
8. Temperatur-Anzeigelampe
9. Betriebsanzeige
10. Thermostat-Drehknopf
11. Netzkabel

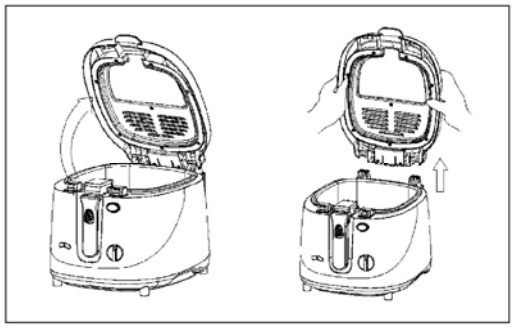


BETRIEB DER FRITTEUSE









- Schalten Sie die Fritteuse niemals ohne Öl bzw. Fett ein, da dies zu Beschädigungen führen kann. Füllen Sie bitte auch keine anderen Flüssigkeiten, wie beispielsweise Wasser bzw. sonstige Substanzen in die Pfanne ein.
- Stellen Sie die Fritteuse auf eine trockene, stabile Oberfläche.
  Da sich die Fritteuse beim Gebrauch erhitzt, stellen Sie bitte sicher, dass das Gerät nicht zu nah an anderen Gegenständen steht.
- Öffnen Sie den Deckel durch Drücken auf den Deckelfreigabeknopf. Anschließend öffnet sich der Deckel automatisch. Nehmen Sie das Zubehör heraus.
- Um den Deckel zu entfernen, heben Sie den Deckel in eine vertikale Position an und ziehen Sie ihn nach oben.
- Füllen Sie die Fritteuse mit der gewünschten Menge Öl bzw. Fett. Stellen Sie sicher, dass das Gerät gemäß den Angaben auf der Geräteinnenseite nicht unter dem Mindeststand bzw. über den Höchststand befüllt wird. Im Hinblick auf beste Ergebnisse empfehlen wir, keine unterschiedlichen Öle zu mischen.
- Schalten Sie die Fritteuse am Netzschalter ein. Die grüne Anzeigeleuchte leuchtet nun auf.
- Stellen Sie den Thermostat entsprechend dem zu frittierenden Lebensmittel auf die gewünschte Temperatur ein. Entsprechende Informationen entnehmen Sie bitte der Temperaturtabelle. Die rote Temperaturkontrolle leuchtet. Das Öl bzw. Fett wird innerhalb von 10 bis 15 Minuten auf die gewünschte Temperatur erhitzt.
- Setzen Sie den Korb mittels des Griffs in die Fritteuse ein.
- Geben Sie die zu frittierenden Lebensmittel in den Korb. Geben Sie trockene Lebensmittel in den Korb, um beste Ergebnisse zu erzielen.
- Senken Sie den Korb langsam in das Öl ab, um übermäßiges Sprudeln zu vermeiden.
- Beim Erreichen der von Ihnen vorgewählten Temperatur erlischt die Anzeigeleuchte. Warten Sie diesen Zeitpunkt bitte immer ab. Um das Öl auf der gewählten Temperatur zu halten, schaltet der Thermostat mehrfach ein und aus. Diese Vorgänge werden von der Kontrollleuchte entsprechend angezeigt.
- Sie können durch Anheben/Absenken des Griffs trotz geschlossenem Deckel die Höhe des Frittierkorbs einstellen. Bewegen Sie den Griff nach oben: Der Korb wird angehoben. Drücken Sie den Knopf nach unten: Der Korb wird abgesenkt.
- Heben Sie den Korb nach Ablauf der Frittierzeit wieder an.
- Lassen Sie die Lebensmittel nach dem Frittiervorgang durch Abtropfen trocknen. <u>Schütteln Sie niemals den Korb!</u>
- Schalten Sie die Fritteuse am Netzschalter aus und drehen Sie den Thermostat auf die niedrigste Einstellung (Bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn drehen).

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Spülen Sie den Griff und den Korb nach Gebrauch und trocknen Sie die Teile sorgfältig.
- Nachdem die Fritteuse vollständig abgekühlt ist, können Sie den Korb wieder in das Gerät einsetzen und es verstauen. Bewahren Sie die Fritteuse mit geschlossenem Deckel an einem dunklen, trockenen Ort auf. So können Sie Öl und Korb in der Fritteuse lassen, wenn diese verstaut wird

FRITTIER-TIPPS

- Verwenden Sie maximal 200 Gramm Pommes Frites pro Liter Öl.
- Verwenden Sie bei Tiefkühlprodukten maximal 100 Gramm, da diese das Öl schnell abkühlen. Schütteln Sie Tiefkühlprodukte zunächst über dem Ausguss, um überschüssiges Eis zu entfernen.
- Bei der Verwendung von Pommes Frites aus frischen Kartoffeln: Trocknen Sie die Pommes Frites nach dem Waschen, damit kein Wasser in das Öl gelangt.
- Frittieren Sie die Pommes Frites in zwei Stufen. Stufe eins (Vor-Frittieren): 5 bis 10 Minuten bei 170°C.

  Stufe zwei (Abschließendes Frittieren): 2 bis 4 Minuten bei 190°C. Gut abtropfen lassen.

FRITTIER-TABELLE

In dieser Tabelle sind die Lebensmittelmengen, die erforderlichen Temperaturen und Frittierzeiten angegeben.
Falls die Anweisungen auf der jeweiligen Produktverpackung von den Tabellenwerten abweichen sollten, sind die Anweisungen auf der Verpackung zu befolgen.

Temp.	Lebensmittelprodukt	Höchstmenge pro Zyklus		Frittierzeit (Minuten)	
		Frisch	Tiefgekühlt	Frisch bzw. Tiefgekühlt	Tief-gekühlt
130 °C	Hausgemachte Chips (erster Frittierzyklus)	700g	--	4-5	--
	Frischer Fisch	500g	--	5-7	--
150 °C	Hähnchenflügel	4-6	4-5	12-15	15-20
	Käsekroketten	5	4	4-5	6-7
	Kleine Reibekuchen	--	4	--	3-4
	Frittiertes Gemüse (Pilze, Blumenkohl)	10-12	--	2-3	--
	Hausgemachte Chips (zweiter Frittierzyklus) max.175°C	700g	--	3-4	--
	Tiefgekühlte Chips max.175°C	--	550g	--	5-6

170 °C	Frühlingsrollen	3	2	6-7	10-12
	Hähnchen-Nuggets	10-12	10	3-4	4-5
	Mini-Snacks	10-12	10	3-4	4-5
	Fleischbällchen (klein)	8-10	--	3-4	4-5
	Fischstäbchen	8-10	8	3-4	4-5
	Muscheln	15-20	15	3-4	4-5
	Tintenfischringe in Teig	10-12	10	3-4	4-5
	Fisch in Backteig	10-12	10	3-4	4-5
	Shrimps	10-12	10	3-4	4-5
	Apfelringe	5	--	3-4	--
190 °C	Kartoffelchips	700g	550g	3-4	5-6
	Auberginenscheiben	600g	--	3-4	--
	Kartoffelkroketten	5	4	4-5	6-7
	Fleisch/Fisch-Kroketten	5	4	4-5	6-7
	Krapfen	4-5	--	5-6	--
	Gebackener Camembert (paniert)	2-4	--	2-3	--
	Cordon bleu	2	--	4-5	--
	Wiener Schnitzel	2	--	3-4	--

AUSWECHSELN DES ÖLS

Stellen Sie vor dem Auswechseln des Öls sicher, dass die Fritteuse und das Öl vollständig abgekühlt sind (Netzstecker aus der Steckdose ziehen!). Wechseln Sie das Öl regelmäßig aus. Das Öl muss unbedingt ausgewechselt werden, wenn es dunkel wird bzw. einen anderen Geruch annimmt. Wechseln Sie das Öl jedoch in jedem Fall nach zehnmaligem Gebrauch. Wechseln Sie grundsätzlich die gesamte Ölmenge aus, mischen Sie keinesfalls altes und neues Öl. Zu entsorgendes Öl stellt eine Umweltbelastung dar. Entsorgen Sie es daher bitte nicht einfach über den regulären Restmüll, sondern befolgen Sie die Richtlinien Ihres örtlichen Abfallentsorgungsunternehmens.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Reinigen Sie die Fritteuse regelmäßig innen und außen.
- Reinigen Sie die Außenseite der Fritteuse mit einem feuchten Tuch und trocknen sie anschließend mit einem weichen, sauberen Tuch.
- Benutzen Sie niemals Scheuermittel bzw. Schwämme.
- Korb und Griff können in warmer Seifenlauge gereinigt werden. Vor der Wiederverwendung bitte gründlich trocknen.
- Beim Auswechseln des Öls können Sie die Fritteuse auch von innen reinigen. Leeren Sie die Fritteuse aus und reinigen Sie die Innenseite zunächst mit einem Papiertuch und dann mit einem in Seifenlauge getunkten Tuch. Wischen Sie mit einem feuchten Tuch nach und sorgen Sie für eine gründliche Trocknung.
- Alle Bauteile -mit Ausnahme der elektrischen Teile- können in warmer Seifenlauge gereinigt werden. Vor dem erneuten Gebrauch müssen diese Teile gründlich getrocknet werden.

- Eine Reinigung in der Geschirrspülmaschine wird nicht empfohlen.

TIPPS

- Stellen Sie die Fritteuse immer auf eine stabile Oberfläche und halten Sie diese von brennbaren Materialien fern.
- Stellen Sie sicher, dass sich die Fritteuse nicht in der Nähe bzw. auf einer eingeschalteten Herdplatte befindet.
- Vor dem Gebrauch muss die Fritteuse mit der erforderlichen Menge Öl bzw. Fett gefüllt werden.
- Nehmen Sie die Fritteuse niemals ohne Öl bzw. Fett in Betrieb, da das Gerät dadurch beschädigt werden kann.
- Bewegen Sie die Fritteuse niemals während des Betriebs. Da das Öl sehr heiß wird, besteht die Gefahr von Verbrennungen. Bewegen Sie die Fritteuse erst wieder, wenn das Öl abgekühlt ist.
- Diese Fritteuse ist mit einer thermischen Sicherheitsabschaltung ausgerüstet, die das Gerät bei Überhitzung automatisch abschaltet.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser ein.
- Lassen Sie die Fritteuse während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt. Sorgen Sie stets für die Sicherheit von Kindern, die sich in der Nähe des Geräts aufhalten.
- Falls die Fritteuse bzw. die Netzzuleitung beschädigt ist, muss die entsprechende Reparatur von einem autorisierten Kundendienst ausgeführt werden.
- Versuchen Sie niemals, das Gerät selber zu reparieren bzw. eine beschädigte Netzzuleitung auszuwechseln, da hierfür Spezialwerkzeuge erforderlich sind.
- Stellen Sie sicher, dass das Heizelement nicht beschädigt wird (Nicht knicken bzw. eindellen).
- Das elektrische Bauteil ist mit einer Sicherheitsabschaltung versehen, die gewährleistet, dass das Heizelement nur dann funktioniert, wenn es korrekt positioniert ist.

SICHERHEIT

Thermische Sicherheitsabschaltung

Bei Überhitzung schaltet der Thermoschalter die Fritteuse ab. Zu einer Überhitzung kann es kommen, wenn die Fritteuse nicht mit ausreichend Öl gefüllt ist bzw. Fettblöcke in der Fritteuse geschmolzen werden. Fettblöcke können verhindern, dass das Heizelement seine Wärme schnell genug abgeben kann. Nach einer Abschaltung auf Grund von Überhitzung gehen Sie bitte folgendermaßen vor:

- Lassen Sie das Öl bzw. Fett abkühlen.
- Ziehen Sie den Netzstecker, damit das Öl oder Fett sich vollständig abkühlen kann.

Die Fritteuse kann nun wieder eingesetzt werden.

Technische Daten

Betriebsspannung :	220-240V ~ 50Hz
Leistung:	1800W

GARANTIE UND KUNDENSERVICE

Vor der Lieferung werden unsere Geräte einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen. Wenn, trotz aller Sorgfalt, während der Produktion oder dem Transport Beschädigungen aufgetreten sind, senden Sie das Gerät zurück an den Händler. Zusätzlich zu den gesetzlichen Rechten hat der Käufer die Option, gemäß der Bedingungen der folgenden Garantie zu fordern:

Wir bieten eine 2-jahres-Garantie für das erworbene Gerät, beginnend am Tag des Verkaufs. Während dieses Zeitraumes erstatten wir sämtliche Defekte gebührenfrei, welche auf Material- oder Herstellungsmängel zurückzuführen sind, durch Reparatur oder Umtausch.

Defekte, die aufgrund von unangemessenem Umgang mit dem Gerät entstehen und Störungen aufgrund von Eingriffen und Reparaturen Dritter oder das Montieren von nicht-Originalteilen werden nicht von dieser Garantie abgedeckt.

Umweltfreundliche Entsorgung

Sie können dabei helfen, die Umwelt zu schützen!
Bitte denken Sie daran, die in Ihrem Lande gültige Gesetzgebung zu beachten.
Geben sie funktionsuntüchtige elektrische Geräte an eine geeignete Abfallsentsorgungseinrichtung ab.

Emerio Holland B.V.
Kenaupark 9
2011 MP Haarlem
Niederlande

Kundendienst:
T: +31(0)23 5307900
E: info@emerioholland.nl

DF-103653	FR

AVANT TOUTE UTILISATION

Prenez soin de lire toutes les informations fournies dans le présent document et conservez ces dernières afin de pouvoir les utiliser ultérieurement. Connectez cet appareil exclusivement à une prise de courant mise à la terre.

Avant d'utiliser votre bassine à friture, enlevez tous les matériaux d'emballage, ôtez les pellicules de protection du couvercle et du caisson extérieur (veuillez faire attention à la protection de l'environnement). Ensuite, lavez les accessoires et le réceptacle intérieur en utilisant de l'eau chaude. Séchez-les soigneusement avant l'utilisation. Assurez-vous que les pièces électriques restent bien sèches. La bassine à friture est dotée d'un thermostat réglable et de témoins lumineux.

Instructions de sécurité importantes

Nous vous recommandons de toujours respecter les mesures de précaution de sécurité suivantes en utilisant des appareils électriques :
Lisez toutes les instructions fournies.

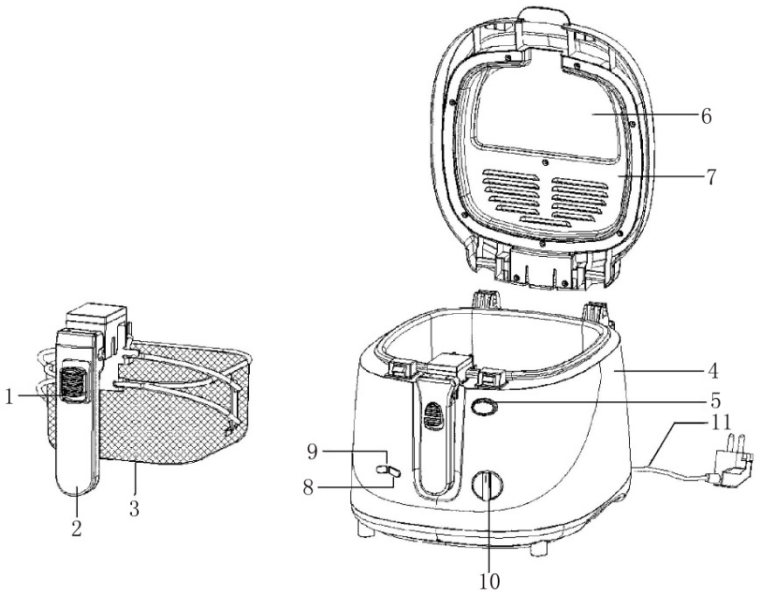
1. Votre droit à la garantie s'annule immédiatement dans le cas de dommages qui seraient provoqués par le non-respect des présentes instructions. Le fabricant/l'importateur rejette toute responsabilité pour les dommages provoqués par le non-respect du mode d'emploi, par un maniement négligeant ou contraire aux instructions du présent manuel.
2. Ce produit doit être utilisé exclusivement conformément aux données techniques nominales telles qu'elles sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
3. Assurez-vous que la tension d'alimentation de votre pays est identique à celle indiquée sur la plaque signalétique. Prenez contact avec un électricien ou un service électrique agréé si vous avez des doutes quelconques quant à la manière d'utiliser votre appareil électrique à la conformité des caractéristiques nominale de fonctionnement avec l'alimentation en puissance de votre pays.
4. La prise de courant électrique doit être conçue de manière à pouvoir accueillir la fiche de votre appareil.
5. Cet appareil électrique est destiné exclusivement à une utilisation à l'intérieur. Il n'est pas approprié pour les utilisations à l'extérieur.
6. Veuillez éviter d'exposer votre appareil électrique à des saletés ou à une humidité excessive.
7. Toute utilisation de l'appareil électrique autre que celle décrite ici conduira à des dangers tels que les courts-circuits, les incendies ou autres. Il ne vous est pas permis de modifier l'appareil de quelque manière que ce soit et d'ouvrir son caisson ; l'appareil, dans ce cas, ne serait plus conforme à sa classe de sécurité.
8. Ne branchez et ne débranchez jamais le cordon d'alimentation de l'appareil lorsque vous avez les mains humides.
9. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.

10. Ne débranchez jamais la fiche du cordon d'alimentation de l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation. Tenez toujours la fiche elle-même.
11. Pendant l'installation/le nettoyage, veillez faire attention de ne pas coincer ou endommager le cordon d'alimentation.
12. Déconnectez toujours l'appareil du réseau électrique et laissez-le refroidir à la température ambiante ;
    - avant de ranger l'appareil
    - avant tout travail de nettoyage ou de maintenance
    - après l'utilisation
    - si vous n'envisagez pas de l'utiliser pendant une période prolongée.
13. Nettoyez le produit lui-même en utilisant un torchon légèrement humide.
14. Ne remplacez jamais de vos propres soins un cordon d'alimentation endommagé. Si le cordon d'alimentation est endommagé ou si vous constatez des dysfonctionnements, prenez contact avec un électricien ou centre de service à la clientèle agréé, ceci en vue du contrôle, de la réparation ou du réglage, car ces travaux exigent des outils spéciaux.
15. Les appareils électriques utilisés sur le réseau électrique doivent être tenus hors de la portée des enfants.
16. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (ou par des enfants) ayant des déficiences motrices, sensorielles ou mentales ou ayant un manque d'expérience ou de connaissances concernant l'utilisation de l'appareil. Ces personnes doivent être sous la surveillance d'une autre personne et dans un souci de sécurité, des instructions claires doivent être données concernant l'utilisation de l'appareil.
17. N'autorisez pas à vos enfants de jouer avec cet appareil.
18. Tenez votre appareil hors de la portée des enfants et ne le laissez jamais sans surveillance lorsqu'il est en marche.
19. Assurez-vous que le cordon d'alimentation électrique n'entre pas en contact avec des pièces qui produisent une chaleur excessive.
20. Si vous estimez qu'il ne vous est plus possible d'utiliser votre appareil électrique sans risque, alors assurez-vous que vous l'avez débranché et qu'il n'est plus utilisé. L'utilisation sans risque de cet appareil électrique n'est plus possible :
    - Si l'appareil électrique ou son cordon d'alimentation est endommagé d'une façon quelconque ;
    - Si l'appareil électrique ne fonctionne plus ;
    - Après un stockage de longue durée sous des conditions défavorables ;
    - S'il présente des dommages sérieux provoqués par le transport.
21. N'immergez jamais la fiche de raccordement ou l'appareil électrique dans de l#eau ou tout autre liquide.
22. Ne placez jamais votre bassine à friture directement dans les coins ou sous des matériaux inflammables tels que les rideaux, les armoires, etc.
23. L'appareil ne doit pas être mis en marche au moyen d'une prise minuteur externe ou au moyen d'un système de télécommande séparé.
24. Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans surveil- lance. Arrêtez toujours l'appareil ou débranchez le câble d'alimentation (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous devez vous absenter.

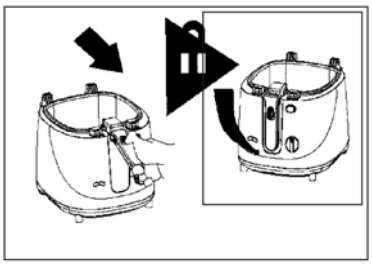
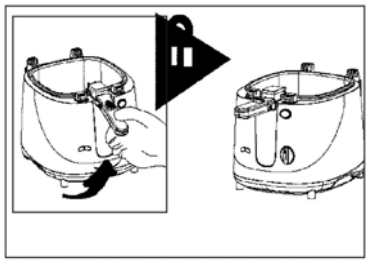
25. Ne déplacez pas l'appareil lorsque l'huile est liquide, c'est-à- dire chaude.
26. Maintenez le couvercle complètement fermé pendant le fonctionnement.
27. Utilisez toujours le panier à friture.
28. Attention: ne mélangez jamais les graisses et les huiles. La friteuse pourrait mousser et déborder. Il est également dange- reux de mélanger différentes sorte d'huiles et de graisses!
29. Au cas où l'appareil prendrait feu, n'essayez jamais d'éteindre les flammes avec de l'eau. Fermez le couvercle de l'appareil. Eteignez les flammes à l'aide d'un torchon humide.
30. S'il est endommagé, le cordon d'alimentation doit être remplacé par le fabricant, ses agents de réparation ou une personne qualifiée afin d'éviter tout risque d'acciden
31. Cet appareil est conçu pour être utilisé dans les ménages et dans les lieux similaires notamment :
    - Les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres lieux de service
    - Les fermes ;
    - par des clients dans des hôtels, des motels et autres types d'environnement résidentiel;
    - en plus des environnements du type auberge, bistrot, café, etc

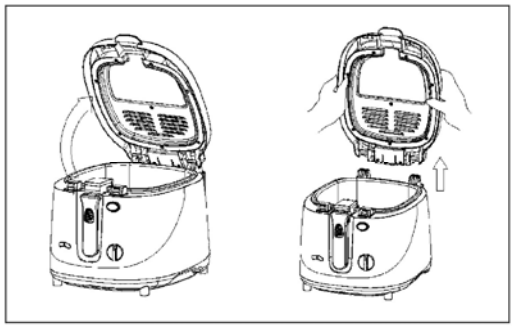
Description des parties :

1. Bouton-poussoir de poignée
2. Poignée de panier
3. Panier
4. Corps
5. Touche d'ouverture du couvercle
6. Hublot en verre
7. Couvercle
8. Voyant température
9. Voyant alimentation
10. Bouton thermostat
11. Cordon d'alimentation



Comment utiliser la bassine à friture



- Ne mettez jamais en marche la bassine à friture si elle ne contient ni huile, ni graisse, ceci pourrait endommager l'appareil. De même, ne versez jamais d'autres liquides dans la cuve, tels que l'eau ou d'autres substances.
- Placez votre bassine à friture sur une surface sèche et stable.
  Etant donné que la bassine à friture chauffe pendant son fonctionnement, assurez-vous qu'elle n'est pas placée trop proche d'autres objets.
- OUVREZ le couvercle en appuyant sur la touche d'ouverture du couvercle, et le couvercle s'ouvrira alors automatiquement. Faites sortir les accessoires.
- Pour retirer le couvercle, soulevez le couvercle en position verticale et tirez-le vers le haut.
- Versez ensuite la quantité d'huile ou de graisse désirée dans la bassine à friture. Faites bien attention à ce que le remplissage ne soit pas inférieur au niveau minimal indiqué ou qu'il dépasse la marque maximale indiquée à l'intérieur de l'appareil.
- Pour obtenir des résultats optimum, nous vous recommandons de ne pas mélanger des huiles de types différents.
- Mettez en marche la bassine à friture par l'interrupteur marche/arrêt. Le témoin lumineux vert s'allume.
- Réglez ensuite le thermostat à la température souhaitée, qui convient aux aliments que vous voulez frire. Référez-vous au tableau des températures.
- Le témoin lumineux de contrôle de la température s'allume en rouge. La matière grasse est ensuite chauffée à la température souhaitée en 10 à 15 minutes.
- Utilisez la poignée pour placer le panier dans la bassine à friture.
- Placez ensuite les aliments à frire dans la bassine à friture. Pour obtenir des résultats de friture excellents, placez des aliments secs dans le panier
- Vous pouvez élever/abaisser la poignée pour commander la hauteur du panier même lorsque le couvercle est fermé. Montez la poignée : panier remonté. Appuyez sur le bouton de poignée : panier abaissé.
- Baissez ensuite lentement le panier dans l'huile afin d'éviter un barbotage excessif.

- Le témoin lumineux s'éteint une fois que l'huile a atteint la température que vous avez réglée. Attendez toujours que soit atteinte la température réglée. Pour maintenir l'huile à la température réglée, le thermostat s'activera et s'arrêtera continuellement et son témoin lumineux s'allume également.
- Relevez à nouveau le panier une fois que le temps de friture a expiré.
- Après la friture, laissez sécher le produit, **n'agitez jamais le panier**.
- Arrêtez la bassine à friture par l'interrupteur marche/arrêt et réglez le thermostat au niveau de température le plus bas (tourner ce dernier totalement dans le sens contraire à celui des aiguilles de la montre).
- Retirer la fiche de raccordement de la prise de courant.
- Rincez la poignée et le panier après l'utilisation et sécher-les soigneusement.
- Une fois que la bassine à friture a totalement refroidi, vous pouvez remettre le panier dans l'appareil et le ranger. Rangez la bassine à friture avec le couvercle fermé à un endroit sombre et sec. De cette manière, vous pourrez laisser l'huile et le panier dans l'appareil en rangeant ce dernier

Conseils de friture

- Utilisez un maximum de 200 g de frites de pommes de terre par litre d'huile.
- Pour les produits surgelés, utilisez un maximum de 100 g, car ces produits refroidissent rapidement l'huile. Agitez les produits surgelés au-dessus de l'évier pour éliminer la glace en trop.
- Si vous faite des frites à partir de pommes de terre fraîches : sécher les frites après les avoir lavées pour l'eau ne se mélange pas à l'huile.
- Faites vos frites en deux étapes. Première étape (première friture) : 5 à 10 minutes à 170 °C.
  Deuxième étape (friture finale) : 2 à 4 minutes à 190 °C. Essorez soigneusement les frites

Tableau de friture

Le tableau de friture ci-après indique les quantités d'aliments ainsi que la température et le temps de friture respectifs requis. Respectez les instructions fournies sur l'emballage de vos aliments si elles diffèrent de celles fournies dans le tableau.

Température	Type d'aliment	Quantité maximale par cycle		Durée de friture (en minutes)	
		Frais	Surgelé	Frais ou décongelé	Surgelé
130 °C	Chips fait maison (1er cycle de friture) Poisson frais	 700g 500g	 -- --	 4-5 5-7	 -- --
150°C	Ailes de poulet Croquettes de fromage Petits beignets de pommes de terre	4-6 5 --	4-5 4 4	12-15 4-5 --	15-20 6-7 3-4

	Légumes frits (Champignons, chou-fleur) Chips fait maison (deuxième cycle de friture) max. 175°C Chips surgelés max. 175°C	10-12 700g --	-- -- 550g	2-3 3-4 --	-- -- 5-6
170°C	Nems Nuggets de poulet Mini snacks Boulettes de viande (petites) Bâtonnets de poisson Moules Calamar Poisson en pâte à frire Crevettes Rondelles de pommes	3 10-12 10-12 8-10 8-10 15-20 10-12 10-12 10-12 5	2 10 10 -- 8 15 10 10 10 --	6-7 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4	10-12 4-5 4-5 4-5 4-5 4-5 4-5 4-5 4-5 --
190°C	Chips de pommes de terre Tranches d'aubergine Croquettes de pommes de terre Croquettes de viande/poisson Beignets Camembert au four(pané) Cordon bleu Escalope viennoise	700g 600g 5 5 4-5 2-4 2 2	550g -- 4 4 -- -- -- --	3-4 3-4 4-5 4-5 5-6 2-3 4-5 3-4	5-6 -- 6-7 6-7 -- -- -- --

Pour remplacer l'huile

Assurez-vous que la bassine à friture et l'huile ont totalement refroidi avant de remplacer l'huile (débranche le cordon d'alimentation de la prise de courant murale). Remplacez l'huile régulièrement. Le remplacement est nécessaire lorsque l'huile devient sombre ou si elle dégage une odeur différente. Dans tous les cas, remplacez l'huile au bout de 10 cycles de friture. Remplacez toujours totalement toute l'huile de la bassine à friture et ne mélangez pas une huile ancienne avec une huile neuve. Les déchets d'huile représentent un risque pour l'environnement. Ne les éliminez donc pas dans le bac à ordures normal et conformez-vous aux directives de votre service municipal de collecte des déchets.

Nettoyage et maintenance

- Nettoyez régulièrement les faces intérieure et extérieure de la bassine à friture.
- Pour nettoyer la face extérieure de la bassine à friture, utilisez un torchon humide et séchez cette dernière à l'aide d'un torchon doux et propre.
- N'utilisez jamais des agents de nettoyage abrasifs ou des éponges.
- Pour le nettoyage du panier et de la poignée, vous pouvez utilisez une lessive de savon. Séchez soigneusement avant d'utiliser à nouveau.
- Vous pouvez également nettoyer l'intérieur de la bassine à friture en remplaçant l'huile. Vider la bassine à friture et commencez par nettoyer l'intérieur à l'aide d'une serviette

de papier, puis à l'aide d'un torchon imbibé d'une lessive de savon. Puis, essuyez à l'aide d'un torchon humide et laissez sécher totalement.

- A l'exception des pièces électriques, tous les composants, peuvent être nettoyés dans une eau chaude savonneuse. Séchez soigneusement l'appareil avant de l'utiliser.
- Lavage en lave-vaisselle déconseillé.

Astuces et conseils

- Placez toujours la bassine à friture sur une surface stable et tenez éloignés toutes les matières inflammables.
- Assurez-vous que la bassine à friture n'est pas placée sur une plaque de cuisson chaude ou sans son voisinage immédiat.
- Avant d'utiliser la bassine à friture, vous devez la remplir de la quantité d'huile ou de graisse requise.
- N'utilisez jamais la bassine à friture sans huile ou graisse, ceci pourrait endommager l'appareil.
- Ne déplacez jamais la bassine à friture pendant son utilisation. L'huile chauffe extrêmement et vous pourriez vous brûler. Si voulez le déplacer, attendez que l'huile ait refroidi
- Cette bassine à friture est protégée par un dispositif thermique de sécurité, qui arrête l'appareil automatiquement en cas de surchauffe.
- N'immergez jamais l'appareil dans l'eau.
- Ne laissez jamais la bassine à friture sans surveillance pendant qu'elle est marche. Protégez toujours la sécurité des enfants qui sont près de la bassine de friture.
- Si vous constatez des dommages sur la bassine de friture et/ou sur son cordon d'alimentation, faites procéder à une réparation par un service de dépannage professionnel.
- N'essayez pas de réparer l'appareil de votre propre chef, ni de remplacer un cordon d'alimentation endommagé. Ces travaux exigent des outils spéciaux.
- Faites attention à ne pas endommager le corps de chauffe (éviter de l'infléchir ou de le déformer).
- Cet appareil électrique est doté d'un coupe-circuit thermique de sécurité, qui garantit que le corps de chauffe ne puisse fonctionner que s'il est correctement monté sur la bassine à friture.

Sécurité

Coupe-circuit thermique de sécurité

Dans le cas d'une surchauffe, le coupe-circuit thermique de sécurité arrête la bassine à friture. Ceci peut arriver si la bassine à friture ne contient pas suffisamment d'huile ou si une graisse solide a été fondue dans la bassine à friture. Si vous utilisez une graisse solide, le corps de chauffe ne sera pas capable de rayonner assez rapidement la chaleur produite. Procédez de la manière suivante si le coupe-circuit thermique de sécurité arrête la bassine à friture :

- Laisser refroidir l'huile ou la graisse.
- Débranchez la friteuse, laissez l'huile ou la matière grasse refroidir complètement. La bassine à friture est maintenant à nouveau prête au fonctionnement.

Données techniques

Tension de fonctionnement:	220-240V ~ 50Hz
Puissance:	1800W

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

Nos appareils sont soumis à un contrôle de qualité strict avant d'être livrés. Si l'appareil a toutefois été endommagé lors de la production ou du transport en dépit des soins que nous lui donnons, retournez l'appareil au vendeur. En plus des droits juridiques, le client a la possibilité dans les limites de la garantie de déposer les réclamations suivantes:

Nous offrons une garantie de 2 ans pour l'appareil acheté à partir de la date de vente. Durant cette période nous réparons ou remplaçons sans frais tous les défauts de matériel et de production.

Les défauts dus à une utilisation non conforme de l'appareil et les dommages dus à une intervention ou réparation faite par une tierce personne ou dus à l'installation de pièces qui ne sont pas d'origine ne sont pas couverts par cette garantie.

APPAREIL RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT

Vous pouvez aider à protéger l'environnement !
Veuillez vous rappeler de respecter les régulations locales : disposez des appareils électriques qui ne fonctionnent plus dans un centre de tri approprié.

Emerio Holland B.V.
Kenaupark 9
2011 MP Haarlem
Pays-Bas

Service Clients :
T: +31(0)23 5307900
E: info@emerioholland.nl

DF-103653	ES

ANTES DE LA PRIMERA PUESTA EN MARCHA

Lea estas instrucciones con atención y guárdelas para posibles referencias. Este aparato eléctrico sólo se debe conectar a una base de enchufe con toma de tierra.

Antes de la primera utilización de la freidora debe eliminar todo el material de embalaje así como el film protector que cubre la tapa superior y la cuba exterior (al descartar el material de embalaje, ¡preste atención a las normativas en materia de protección ambiental!). A continuación, debe lavar con agua tibia los elementos de la freidora y la cubeta interior y secar todo de forma concienzuda antes de la puesta en servicio. Asegúrese sobre todo de que los elementos eléctricos permanezcan secos. La freidora viene equipada con un termostato ajustable y un piloto indicador.

Indicaciones importantes de seguridad.

El uso de aparatos eléctricos requiere la atención a una serie de precauciones que se deben de respetar en todo momento:

Lea todas las indicaciones con atención.

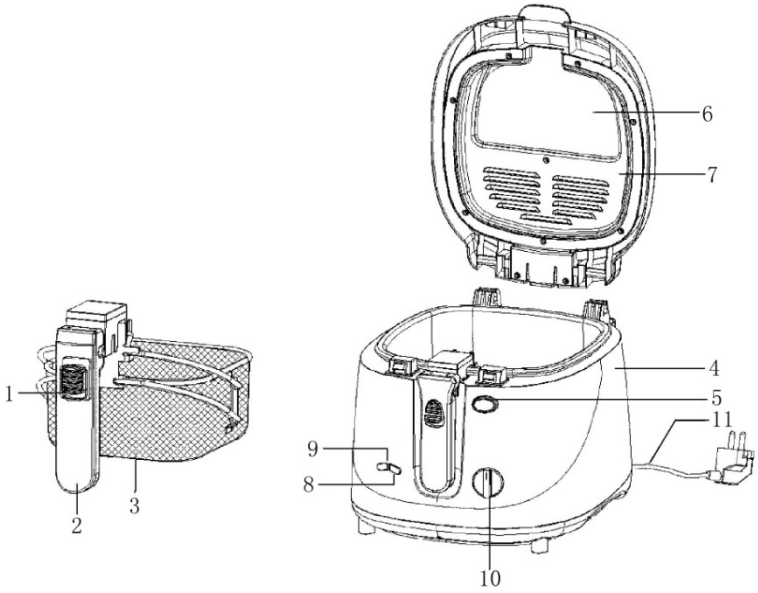
1. En caso de daños debidos a la falta de atención a las indicaciones que contiene el presente manual la garantía pierde su efecto de forma inmediata. El fabricante / importador declina toda responsabilidad por daños causados como resultado de la falta de conocimiento de este manual, de un uso negligente o de un uso de la freidora contrario a las indicaciones que contiene el presente manual.
2. Este producto sólo se puede utilizar de acuerdo con los datos técnicos que figuran en la placa de características.
3. Asegúrese de que la tensión de la red de suministro se corresponde con la indicada en la placa de características de la misma. En caso de dudas acerca de la forma de hacer servir este producto o si no está seguro con respecto a la coincidencia con el suministro eléctrico de su red local, se recomienda ponerse en contacto con un electricista cualificado o el Servicio Técnico del fabricante.
4. La base de enchufe de su red eléctrica debe ser de un tipo en el que encaje el conector del cable de alimentación suministrado.
5. Este producto ha sido concebido para su uso exclusivo interior y no debe ser utilizado en el exterior.
6. Asegúrese de proteger la freidora contra la suciedad y humedad extremas.
7. Todo tipo de uso de la freidora que no sea el que se describe en el presente manual dará lugar a peligros innecesarios, como cortocircuitos, fuego o problemas de otra naturaleza. Queda terminantemente prohibida toda modificación del producto o abertura de su cuerpo exterior, puesto que ese caso éste deja de cumplir las condiciones de la clase de seguridad que le corresponde.
8. Nunca debe enchufar o desenchufar el cable de alimentación del aparato con las manos húmedas.
9. No deje nunca el aparato desatendido mientras se utiliza.

10. No tire del cable de alimentación para desenchufar la freidora de la red eléctrica. Desenchúfela siempre por medio del conector.
11. Durante la instalación o la limpieza del producto preste atención a no doblar o dañar el cable de alimentación.
12. Siempre debe desconectar la freidora del suministro eléctrico y permitir que el aceite se enfríe hasta la temperatura ambiente:
    - antes de guardar la freidora,
    - antes de proceder a su limpieza,
    - después de su uso,
    - si no tiene previsto utilizar la freidora durante un período de tiempo prolongado.
13. Para la limpieza de la freidora debe utilizar un paño ligeramente húmedo.
14. Nunca debe sustituir o reparar el cable de alimentación en caso de estar dañado. En este caso o bien si observa anomalías en el funcionamiento de la freidora debe consultar a un electricista cualificado o bien dirigirse al Servicio Técnico del fabricante para una inspección, reparación o ajuste, puesto que estos trabajos requieren herramientas especiales.
15. Los productos que se conectan a la red eléctrica para funcionar nunca deben ser manipulados por niños.
16. Mantenga la freidora lejos de los niños o personas irresponsables sin la debida vigilancia.
17. De ningún modo debe permitir que los niños jueguen con el producto.
18. Mantenga la freidora fuera del alcance de los niños y no la deje nunca sin vigilancia cuando se encuentre encendida.
19. Asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con fuentes que generan un elevado calor.
20. En el caso de sospechar que la utilización segura del producto ha dejado de ser posible asegúrese de que éste sea desconectado y que no sea utilizado más. El funcionamiento seguro del producto queda impedido en los siguientes supuestos:
    - el producto o el cable de alimentación están dañados de la forma que sea,
    - el producto ha dejado de funcionar correctamente,
    - después de un almacenaje prolongado en condiciones adversas,
    - después de haber sufridos daños de consideración durante el transporte.
21. Nunca debe ubicar la freidora en esquinas o debajo de materiales combustibles, como cortinas, armarios colgantes, etc.
22. Nunca debe sumergir el aparato en agua o líquidos de cualquier tipo.
23. No controle el funcionamiento del aparato mediante un interruptor con temporizador externo o un sistema independiente con control remoto.
24. No utilice el aparato sin vigilancia. En caso de que tenga que dejar su lugar de trabajo, desconecte siempre el aparato o retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable).
25. No mueva el aparato, cuando la grasa esté líquida / caliente.
26. Durante el uso mantenga la tapa bien cerrada.
27. Utilice siempre la cesta de freír.

28. Atención: Nunca mezcle grasas y aceites, la freidora podría formar mucha espuma. ¡También mezclar diferentes aceites y grasas entre sí es peligroso!
29. Si el aparato prendiera fuego, nunca intente apagar las llamas con agua. Cierre la tapadera del aparato. Ahogue las llamas con un paño húmedo.
30. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas similarmente cualificadas para evitar riesgos.
31. Este dispositivo está diseñado para ser utilizado en entornos domésticos y aplicaciones similares, tales como:
    - Zonas de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
    - Casas rurales;
    - Clientes en hoteles, hostales y otros entornos residenciales;
    - Pensiones y otros alojamientos similares.

Descripción de piezas:

1. Botón del asa
2. Asa de la cesta
3. Cesta
4. Chasis
5. Botón de apertura de tapa
6. Ventana de cristal
7. Tapa
8. Testigo de temperatura
9. Testigo de encendido
10. Mando termostato
11. Cable de alimentación



INDICACIONES PARA EL USO DE LA FREIDORA

- Nunca debe poner en funcionamiento la freidora sin aceite o grasa, puesto que ello podría producir daños irreparables. De igual manera no debe llenar la cubeta de otro tipo de líquidos como agua u otras sustancias cualesquiera.
- Coloque la freidora sobre una superficie seca y estable.
  Teniendo en cuenta que la freidora se calienta durante el uso, asegúrese de no ubicarla cerca de ningún objeto.
- Abra la tapa pulsando el botón de apertura; la tapa se abrirá automáticamente. Saque los accesorios.
- Para sacar la tapa, levántela hasta la posición vertical y tire hacia arriba.
- Llene la freidora con la cantidad de aceite o grasa deseada. Asegúrese de llenarla hasta más allá de la marca mínima y de no sobrepasar la marca máxima que aparece indicada en la parte interior de la cubeta. Para obtener mejores resultados, se recomienda no mezclar diferentes tipos de aceite.

- Ponga en marcha la freidora por medio del interruptor On/Off. Se iluminará el piloto indicador de color verde.
- Por medio del termostato ajuste la temperatura deseada y más adecuada para el tipo de producto que va a freír. Véase al respecto la tabla de temperaturas que se reproduce más abajo.
- El piloto de control del termostato se iluminará de color rojo. El aceite o la grasa se calienta hasta la temperatura ajustada en un tiempo de entre 10 y 15 minutos.
- Utilice el asa para colocar el cestillo en la freidora.
- Coloque el producto que se quiere freír en el cestillo. Para obtener los mejores resultados los alimentos deben estar secos.
- Sumerga el cestillo en el aceite de forma lenta con el objeto de prevenir un burbujeo excesivo.
- Puede levantar/bajar el asa para controlar la altura de la cesta aunque la tapa esté cerrada. Mover el asa arriba: Cesta arriba. Pulsar el mando del asa abajo: Cesta abajo.
- El piloto del termostato se apaga en el momento de alcanzarse la temperatura ajustada. Espere siempre hasta que esto ocurra. Para mantener el aceite a la temperatura seleccionada el termostato se conecta y desconecta repetidas veces. Lo mismo ocurre con el piloto correspondiente.
- Al finalizar el tiempo de fritura debe sacar el cestillo del aceite por medio del asa.
- Luego debe dejar que gotee y elimine el aceite excesivo. Nunca debe sacudir el cestillo.
- Desconecte la freidora por medio del interruptor On/Off y ajuste el termostato a su mínima temperatura (girarlo por completo en sentido anti-horario).
- Desenchufe la freidora sacando el conector de la base de enchufe.
- Después de su uso, aclare el asa y el cestillo bajo agua de grifo y séquelos de forma concienzuda.
- Una vez que la freidora se haya enfriado por completo, podrá volver a colocar el cestillo en su sitio y guardar la freidora. Guárdela siempre con la tapa superior cerrada en un lugar oscuro y seco. De esta manera podrá dejar que el aceite y el cestillo permanezcan dentro de la freidora durante el almacenaje.

CONSEJOS PRÁCTICOS PARA LA FRITURA

- Utilice como máximo 200 g de patatas fritas por litro de aceite.
- Cuando los alimentos están congelados utilice como máximo 100 g puesto que éstos enfrían el aceite de forma rápida. Sacuda estos alimentos encima de una pila para eliminar el hielo excesivo.
- Cuando utilice patatas fritas hechas de patatas frescas, debe secarlas después de su lavado para evitar la entrada excesiva de agua en el aceite.
- Es conveniente freír las patatas en dos pasos. Primer paso (pre-fritura): 5 a 10 minutos a una temperatura de 170 °C. Segundo paso (fritura final) 2 a 4 minutos a una temperatura de 190 °C. Escurrir bien.

TABLA DE FRITURAS

La tabla que sigue a continuación recoge las cantidades del alimento, así como la temperatura y el tiempo de fritura requeridos.
En los casos en los que las indicaciones del embalaje del producto varíen con respecto a los valores indicados en la tabla, es recomendable utilizar los primeros.

Temper-atura	Alimento	Máxima capacidad por ciclo		Tiempo de fritura (min)	
		Fresco	Congelado	Fresco o descongelado	Congelado
130°C	Patatas fritas caseras (1er ciclo de fritura).	700g	--	4-5	--
	Pescado fresco	500g	--	5-7	--
150°C	Alitas de pollo	4-6	4-5	12-15	15-20
	Croquetas de queso	5	4	4-5	6-7
	Patatas escachadas	--	4	--	3-4
	Verdura (setas, coliflor)	10-12	--	2-3	--
	Patatas fritas caseras (2º ciclo de fritura) máx.175 °C	700g	--	3-4	--
	Chips de patata congelados (máx.175 °C)	--	550g	--	5-6
170°C	Rollos de primavera	3	2	6-7	10-12
	Nuggets de pollo	10-12	10	3-4	4-5
	Mini Snacks	10-12	10	3-4	4-5
	Albóndigas (pequeñas)	8-10	--	3-4	4-5
	Deditos de pescado	8-10	8	3-4	4-5
	Mejillones	15-20	15	3-4	4-5
	Calamares a la romana	10-12	10	3-4	4-5
	Pescado rebozado	10-12	10	3-4	4-5
	Gambas	10-12	10	3-4	4-5
	Aros de manzana	5	--	3-4	--
190°C		700g	550g	3-4	5-6
	Chips de patata	600g	--	3-4	--
	Berenjenas (rodajas)	5	4	4-5	6-7
	Croquetas de patata	5	4	4-5	6-7
	Croquetas (carne/pescado) Donuts	4-5	--	5-6	--
	Queso Camembert (empanado)	2-4	--	2-3	--
	Cordon bleu				
	Wiener Schnitzel	2	--	4-5	--
		2	--	3-4	--

SUSTITUIR EL ACEITE

Antes de sustituir el aceite de la cubeta asegúrese de que éste se haya enfriado por completo (desenchufe la freidora de la red). Debe cambiar el aceite regularmente pero necesariamente cuando se haya vuelto oscuro o cambiado de olor. De todos modos, el aceite debe ser cambiado tras cada 10 frituras, cambiando la totalidad de aceite de la cubeta. Nunca debe mezclar aceite usado con aceite nuevo. Tenga en cuenta que el aceite usado es una carga para el medioambiente y no debe ser evacuado con la basura normal. En este aspecto, aténgase a las normas municipales en su área en materia de recolección de basuras.

LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN

- Debe limpiar la freidora regularmente, tanto por la parte exterior como por la interior.
- Limpie la parte exterior de la freidora con un paño húmedo y séquela con un paño suave, limpio y seco.
- Nunca debe utilizar limpiadores abrasivos o esponjas.
- El cestillo y el asa se pueden lavar en agua jabonosa limpia y tibia. Asegúrese de secarlos bien antes de su nuevo uso.
- Aprovechando la sustitución del aceite también podrá limpiar la parte interior de la freidora. Vacíela y luego limpie el interior utilizando en primer lugar papel de cocina y, a continuación, un paño humedecido en agua jabonosa. Finalice la limpieza utilizando un paño húmedo y permita secar por completo.
- Todas las partes de la freidora con excepción de las partes eléctricas se pueden lavar en agua jabonosa tibia. Secar bien antes del nuevo uso.
- No se recomienda lavar la freidora u partes de la misma en un lavavajillas.

CONSEJOS PRÁCTICOS

- Coloque la freidora siempre sobre una superficie estable y lejos de todo tipo de material inflamable.
- Asegúrese de que la freidora no se coloque encima o en las inmediaciones de una plancha caiente.
- Antes de poner en marcha la freidora, debe llenarla de la cantidad de aceite o grasa necesaria.
- Nunca debe utilizar la freidora sin aceite o grasa puesto que podría dañarla.
- Nunca debe mover la freidora mientras esté funcionando.
- El aceite alcanza temperaturas elevadas que podrían producir quemaduras. Antes de mover la freidora espere siempre hasta que el aceite se haya enfriado.
- La freidora viene equipada de un termofusible de seguridad que se encarga de desconectarla automáticamente en caso de sobrecalentamiento.
- Nunca debe sumergir la freidora en agua.
- Nunca debe dejar la freidora sin vigilancia cuando esté funcionando. Asegure en todo momento la seguridad de los niños en caso de encontrarse éstos cerca de la freidora.
- En caso de estar dañada la freidora o su cable de alimentación debe ser reparada por un electricista cualificado o el Servicio Técnico del fabricante.

- No debe intentar reparar usted mismo la freidora o el cable de alimentación en caso de estar dañados, ya que este trabajo requiere herramientas especiales.
- Asegúrese de no dañar el elemento calefactor (no doblarlo o abollarlo).
- La parte eléctrica de la freidora está equipada con un sistema de corte que asegura que el elemento calefactor sólo puede funcionar si se encuentra correctamente instalado en la freidora.

SISTEMA DE SEGURIDAD
Termofusible de seguridad.

En el hipotético caso de un sobrecalentamiento el termofusible incorporado se encargará de desconectar la freidora automáticamente. Esto puede ocurrir si la freidora funciona sin aceite o si en el interior de la misma se intenta fundir grasa sólida. En este caso el elemento calefactor está impedido para irradiar el calor con la suficiente velocidad. Proceda de la siguiente manera en el caso de que el termofusible de seguridad hubiera desconectado la freidora:

- Deje que el aceite o la grasa se enfríe.
- Desenchufe la freidora y deje enfriar el aceite o grasa por completo.En este momento la freidora se encuentra de nuevo lista para su funcionamiento.

Datos técnicos

Tensión de servicio: 220-240V ~ 50Hz
Potencia: 1800W

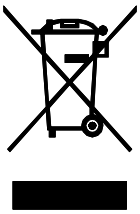
GARANTIA Y SERVICIO POSVENTA

Antes del suministro, nuestros aparatos se someten a un rigurosos control de calidad. Si a pesar de todos los cuidados surgieran desperfectos durante la producción o el transporte, le rogamos devuelva el aparato a su vendedor. Adicionalmente a los derechos legales estatutarios, el comprador posee la opción de reclamación de acuerdo con los términos de la siguiente garantía:

Para el aparato adquirido otorgamos 2 años de garantía partiendo de la fecha de venta. Durante este periodo subsanaremos sin cargo adicional todos los desperfectos que se atribuyen con seguridad a defectos de material o de fábrica, reparando o recambiando el aparato.

Todos los defectos producidos por el uso indebido del aparato, y las averías debidas a intervenciones y reparaciones por parte de terceros, o el montaje de piezas de repuestos no originales, no están cubiertos por esta garantía.

Eliminación respetuosa con el medio ambiente



¡Puede ayudar a proteger el medio ambiente!
Recuerde respetar las regulaciones locales
Lleve los equipos eléctricos que ya no funcionan a un centro de reciclaje adecuado

Emerio Holland B.V.
Kenaupark 9
2011 MP Haarlem
Holanda

Servicio al cliente:
T: +31 (0)23 5307900
E: info@emerioholland.nl

DF-103653 **SE**

FÖRE ANVÄNDNINGEN

Läs först igenom alla instruktioner före användningen och spara instruktionerna för kommande behov. Anslut endast apparaten till ett jordat uttag.

Ta bort allt förpackningsmaterial innan apparaten används första gången. Ta bort skyddsfilmen i locket och på yttre höljet (följ gällande miljöregler!). Skölj sedan av tillbehören och den invändiga behållaren med varmt vatten. Torka noga före användninen. Se till att de elektriska delarna är torra. Fritösen är utrustad med en inställbar termostat med indikeringslampor.

Viktiga säkerhetsinstruktioner

När elektriska utrustningar används ska alltid följande säkerhetsåtgärder följas:

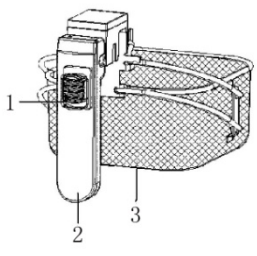
Läs igenom alla instruktioner.

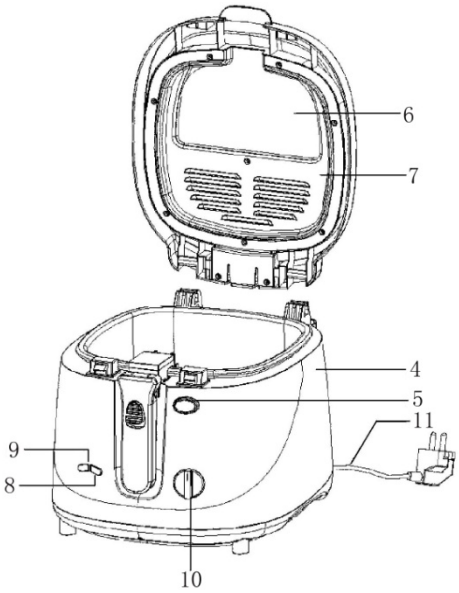
1. Vid skador till följd av att instruktionerna i denna manual inte följts upphör garantin att gälla omedelbart. Tillverkaren eller importören tar inget ansvar för skador som orsakats av okunskap om innehållet i användarmanualen, oaktsam användning eller annan användning än vad som instruktionerna i denna manual anger.
2. Denna produkt kan endast användas enligt informationen som anges på typskylten.
3. Kontrollera att elnätets angivna spänning stämmer överens med informationen på typskylten. Om du känner dig det minsta tveksam om hur du ska sköta produkten eller om du är osäker på om apparatens spänning överensstämmer med det nationella elnätet, kontakta en auktoriserad elektriker eller servicecenter.
4. Vägguttaget måste vara utformat så att medföljande kontakt passar i det.
5. Denna produkt är endast avsedd för inomhusbruk! Den är inte lämplig för utomhusbruk.
6. Skydda produkten från att utsättas för ovanligt mycket smuts eller fuktighet.
7. All annan användning av produkten än vad som beskrivs ovan kan orsaka kortslutning, brand eller andra skador. Det är inte tillåtet att modifiera denna produkt på något sätt och kåpan får inte öppnas, i annat fall så kommer produkten inte att uppfylla villkoren för dess skyddsklass.
8. Kontakten får aldrig anslutas eller dras ur med våta händer.
9. Lämna aldrig apparaten oövervakad då den används.
10. Dra aldrig i nätsladden för att dra ur kontakten ur vägguttaget. Dra alltid i själva kontakten.
11. Vid installation eller rengöring se till att nätsladden inte kläms eller skadas.
12. Koppla alltid ur apparaten från nätet och låt den svalna till rumstemperatur:
    - innan apparaten stoppas undan
    - innan rengöring eller underhåll
    - efter användning
    - om du inte kommer att använda den under en längre tid
13. Rengör själva produkten med en lätt fuktad trasa.
14. Byt aldrig själv en skadad nätsladd. Vid sådana tillfällen eller vid tekniskt fel kontakta en auktoriserad elektriker eller servicecenter för undersökning, reparation eller justering eftersom det krävs specialverktyg.
15. El-produkter ska hållas utom räckhåll för barn.

16. Barn eller personer med nedsatt omdömesförmåga ska inte tillåtas använda denna produkt utan uppsikt.
17. Barn ska inte tillåtas leka med denna apparat.
18. Förvaras utom räckhåll för barn och lämna aldrig ansluten apparat utan uppsikt.
19. Se till att nätsladden aldrig kommer i kontakt med delar som genererar stark hetta.
20. Om du misstänker att det inte längre är möjligt att använda produkten säkert, se till att produkten kopplas ur och inte längre används. Säker användning av produkten är inte längre möjlig om:
    - produkten eller nätsladden är skadad på något sätt
    - produkten inte längre fungerar
    - efter en längre förvaring vid ogynnsamma förhållanden
    - efter svåra skador vid transport
21. Doppa aldrig ned kontakten eller apparaten i vatten eller annan vätska.
22. Maskinen bör inte användas tillsammans med en extern tidsbrytare eller ett separat system med fjärrkontroll.
23. Placera aldrig fritösen direkt i hörn eller under lättantändligt material såsom gardiner, skåp etc.
24. Hantera inte apparaten utan uppsyn, Om du behöver lämna arbetsplatsen, stäng alltid av maskinen eller dra ur kontakten från vägguttaget(Dra i kontakten inte i sladden) om apparaten inte används och när du alvägsnar påsatta tillbehör.
25. Flytta inte apparaten när fetten är flytande/hett.
26. Håll locket ordentligt stängt under anväadning
27. Använd alltid fritös korgen för fritering.
28. Varning : Blanda aldrig fett och oljor, då det kan leta till att fettet eller oljan spiller över, Även blandning av olika typer av oljor eller fetter är farligt.
29. Om fritösen fattar eld, försök under inga omständigheter släcka elden med vatten, Istället ska du ta av locket och kväva flammorna med en fuktig duk.
30. Om sladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, en av tillverkaren godkänd reparatör eller liknande kvalificerad person för att undvika faror.
31. Denna apparat ämnas för att användas i hushåll och liknande bruksområden, till exempel:
    - personalköken i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer;
    - lantgårdhus;
    - av kunder i hotell, motell, och andra liknande bostadsmiljöer;
    - vandrarhem och liknande miljöer

Produktbeskrivning:

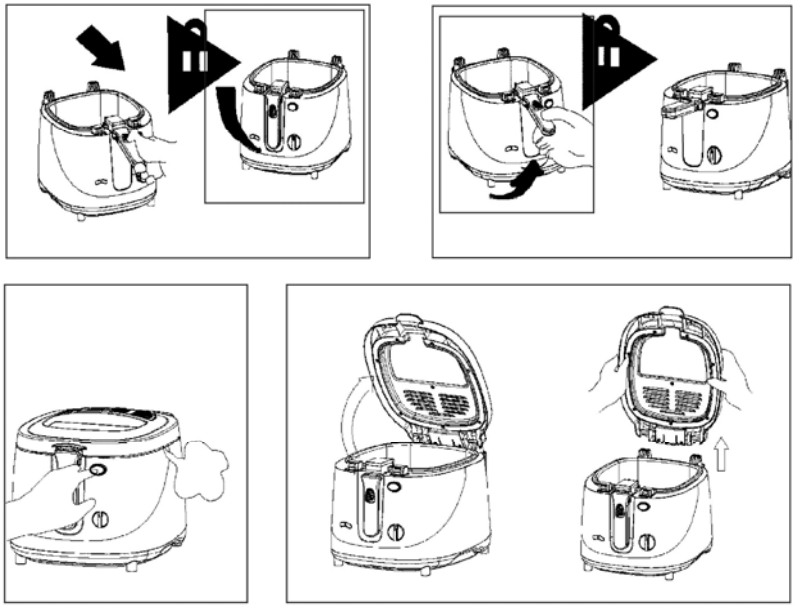
1. Tryckknapp på handtag
2. Korghandtag
3. Fritöskorg
4. Fritösbehållare
5. Låsknapp





6. Glasfönster
7. Lock
8. Temperaturlampa
9. Strömlampa
10. Termostatknapp
11. Strömsladd

HUR DU SKA SKÖTA FRITÖSEN



- Starta aldrig fritösen utan olja eller fett eftersom det kan skada maskinen. Fyll heller aldrig pannan med andra vätskor såsom vatten eller andra ämnen.
- Placera fritösen på ett stabilt och torrt underlag.
  Eftersom fritösen blir varm när den används ska du se till att den inte befinner sig för nära andra föremål.
- Öppna locket genom att trycka på öppningsknappen. Locket öppnas automatiskt. Ta ut tillbehören.
- För att ta bort locket, lyft det till en vertikal position och lyft det uppåt.
- Fyll fritösen med önskad mängd olja eller fett. Se till att den fylls till minst miniminivån och inte mer än till maximal nivå, såsom anges på insidan av apparaten. För bästa resultat rekommenderar vi att du inte blandar olika sorters olja.
- Slå på fritösen med on/off brytaren. Den gröna indikatorn börjar lysa.
- Ställ in termostaten på önskad temperatur, beroende på vad du ska fritera. Läs i temperaturtabellen.
- Lampan för temperaturkontroll lyser röd. Oljan är uppvärmd till inställd temperatur efter 10 till 15 minuter.
- Använd handtaget för att placera korgen i fritösen.
- Placera maten som ska friteras i korgen. För bästa resultat lägg ned torr mat i korgen.
- Sänk ned korgen sakta i oljan för att förhindra våldsam bubbling.

- Man kan höja och sänka handtaget för att ställa in höjden på fritöskorgen, även när locket är stängt. Flyttar man upp hantaget: åker fritöskorgen upp. Trycker man knappen på hantaget nedåt: åker fritöskorgen ned.
- Indikatorlampan slocknar när inställd temperatur uppnåtts. Vänta alltid tills inställd temperatur uppnåtts. För att oljan ska hålla inställd temperatur kommer termostaten att upprepade gånger startas och stängas av, även indikatorlampan tänds och släcks.
- Lyft upp korgen igen när tiden för friteringen har passerat.
- Låt produkten droppa torr efter friteringen, skaka aldrig korgen.
- Stäng av fritösen med on/off brytaren och ställd ned termostaten på lägsta värdet (vrid termostaten helt moturs).
- Dra ur kontakten ur vägguttaget.
- Skölj av handtaget och korgen efter användandet och torka noga.
- När väl fritösen har svalnat kan du åter placera korgen i apparaten och ställa undan den. Förvara fritösen med locket stängt på en mörk och torr plats. På detta sätt kan du lämna kvar oljan och korgen i fritösen när du ställer undan den.

FRITYRTIPS

- Använd maximalt 200 gram pommes frites per liter olja:
- Om du har djupfrysta produkter använd maximalt 100 gram eftersom de snabbt kyler oljan. Skaka djupfrysta produkter ovanför diskbänken för att skaka bort lös is.
- När du använder frityrgods av färsk potatis: torka av potatisen efter sköljningen så att inget vatten hamnar i oljan.
- Fritera frityrgodset i 2 steg. Första steget (förfritering): 5 till 10 minuter vid 170° C.
  Andra steget (slutlig fritering) 2 till 4 minuter vid 190° C. Låt rinna av ordentligt.

FRITERINGSTABELL

Denna tabell visar produktkvantiteterna och nödvändig temperatur och friteringstider.
Om instruktionerna på produktförpackningen avviker från värdena som visas i denna tabell ska instruktionerna på förpackningen följas

Temperatur	Produkttyp	Maximal kvantitet per cykel		Friteringstid (minuter)	
		Färsk	Djupfryst	Färsk eller upptinad	Djupfryst
130°C	Hemlagad pommes frites (första friteringscykeln)	700g	--	4-5	--
	Färsk fisk	500g	--	5-7	--
150°C	Kycklingvingar	4-6	4-5	12-15	15-20
	Ostkroketter	5	4	4-5	6-7
	Små potatisbitar	--	4	--	3-4
	Stekta grönsaker (svamp, blomkål)	10-12	--	2-3	--
	Hemlagad pommes frites (andra friteringscykeln) max.175°C	700g	--	3-4	--

	Djupfryst pommes frites max.175°C	--	550g	--	5-6
170°C	Vårrullar	3	2	6-7	10-12
	Kyckling-nuggets	10-12	10	3-4	4-5
	Minisnacks	10-12	10	3-4	4-5
	Köttbullar (små)	8-10	--	3-4	4-5
	Fiskpinnar	8-10	8	3-4	4-5
	Musslor	15-20	15	3-4	4-5
	Panerade bläckfiskringar	10-12	10	3-4	4-5
	Fisk i frityrsmet	10-12	10	3-4	4-5
	Räkor	10-12	10	3-4	4-5
	Äppelringar	5	--	3-4	--
190°C	Potatischips	700g	550g	3-4	5-6
	Auberginskivor	600g	--	3-4	--
	Potatiskroketter	5	4	4-5	6-7
	Kött- / fiskkroketter	5	4	4-5	6-7
	Munkar	4-5	--	5-6	--
	Inbakad camembert(panerad)	2-4	--	2-3	--
	Cordon bleu	2	--	4-5	--
	Wienerschnitzel	2	--	3-4	--

BYTE AV OLJAN

Se till att fritösen och oljan har kallnat ordentligt innan oljas bytes ut (ta bort pluggen från utloppet!). Byt olja regelbundet. Detta är absolut nödvändigt om oljan blir mörk eller får en annan lukt. Byt olja under alla omständigheter efter var 10:e användning. Byt ut all olja på en gång, blanda aldrig gammal med ny olja. Kasserad olja är en belastning för miljön. Kasta inte oljan i den vanliga soptunnan utan följ de riktlinjer som gäller för din kommunala sophantering.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Rengör fritösen regelbundet både invändigt och utvändigt.
- Rengör utsidan av fritösen med en fuktig trasa och torka med en mjuk, ren trasa.
- Använd aldrig (repande) skurmedel eller skursvampar.
- Korgen och handtaget kan rengöras i varmt såpvatten. Torka noga innan det används igen.
- När du byter oljan kan du samtidigt rengöra insidan av fritösen. Töm fritösen och rengör först insidan med en pappershandduk och sedan med en trasa doppad i såpvatten. Torka sedan med en tygtrasa och låt torka ordentligt.

- Alla komponenter med undantag av de elektriska delarna kan rengöras i varmt såpvatten. Torka noga innan delarna används igen.

Rengöring i diskmaskin är inte att rekommendera.

TIPS

- Placera alltid fritösen på en stabil yta och ha inget lättantändligt i närheten.
- Se till att fritösen inte är nära eller på en inkopplad varm spisplatta.
- Innan du använder fritösen måste den fyllas med erforderlig mängd olja eller fett.
- Använd aldrig fritösen utan olja eller fett eftersom detta kan skada enheten.
- Flytta aldrig fritösen när den är igång. Oljan blir mycket het och du kan bränna dig. Vänta med att flytta fritösen tills oljan har kallnat.
- Denna fritös är skyddad av en termisk säkerhetsbrytare, vilken stänger av maskinen automatiskt om den blir överhettad.
- Sänk aldrig ned enheten i vatten.
- Lämna aldrig fritösen obevakad när den är igång. Se alltid barnens säkerhet när de befinner sig i närheten av fritösen.
- Om fritösen och / eller sladden är skadad måste de repareras av en professionell serviceavdelning.
- Försök inte att reparera enheten själv, byt inte heller en skadad nätsladd. Detta kräver specialverktyg.
- Se till att du inte skadar värmeelementet. (Bänd eller buckla inte.)
- De elektriska komponenterna är utrustade med en säkerhetsbrytare, vilken ser till att värmeelementet endast kan fungera när elementet är korrekt monterat i fritösen.

SÄKERHET

Termisk säkerhetsbrytare

Vid en eventuell överhettning kommer en termiska säkerhetsbrytaren att stänga av fritösen. Detta kan ske om fritösen inte fyllts med tillräckligt med olja eller om fast frityrfett smälts i fritösen i de fall då fast fett smälts i fritösen. Om du använder fast fett kan inte värmeelementet producera värme snabbt nog. Om den termiska säkerhetsbrytaren stänger av fritösen gör enligt följande:

- Dra ur fritösen, låt oljan eller fettet svalna helt.
- Fritösen kan nu användas igen.

Tekniska data

Driftspänning : 220-240V ~ 50Hz
Effekt : 1800W

GARANTI OCH KUNDTJÄNST

Innan leverans genomgår våra apparater en sträng kvalitetskontroll. Om trots detta någon skada skulle uppstått vid produktionen eller vid transporten, ber vi dig att ta med apparaten

tillbaka till inköpsstället. Förutom de i lag fastställda garantianspråken har köparen möjlighet att göra gällande följande anspråk på garanti:

För den köpta apparaten ges 2 års garanti, med början på inköpsdagen. Under denna tid åtgärdar vi utan kostnader, genom reparation eller byte, alla brister, vilka bevisligen beror på material- och tillverkningsfel.

Brister som uppstår genom icke fackmässig behandling av apparaten och fel som uppstår genom ingrepp och reparationer av tredje man eller montering av främmande delar, omfattas ej av vår garanti.

Miljövänlig kassering

Du kan hjälpa till att skydda miljön!
Var god kom ihåg att respektera lokala regelverk, lämna in icke-fungerande elektrisk utrustning till en lämplig uppsamlingsplats för avfall.

Emerio Holland B.V.
Kenaupark 9
2011 MP Haarlem
Holland

Kundservice:
T: +31 (0)23 5307900
E: info@emerioholland.nl

DF-103653	NL

VOOR GEBRUIK

Lees alle instructies vóór gebruik en bewaar de instructies om ze eventueel later te kunnen raadplegen. Steek dit toestel alleen in een geaarde contactdoos.

Vóór het eerste gebruik moeten de verpakkingsmaterialen verwijderd worden; trek de beschermende folies uit het deksel en de behuizing (op ecologische wijze!). Was daarna de accessoires en de binnenkant met warm water. Droog zorgvuldig vooraleer het toestel te gebruiken. Verzeker dat de elektrische delen droog blijven. De friteuse is uitgerust met een instelbare thermostaat en LED's.

Belangrijke veiligheidsinstructies

Wanneer elektrische toestellen gebruikt worden moeten de fundamentele voorzorgsmaatregelen in acht genomen worden:
Lees alle instructies.

1. In geval van schade, veroorzaakt door het niet naleven van deze gebruikshandleiding, vervalt de garantie onmiddellijk. De fabrikant/importeur aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade veroorzaakt door het niet naleven van de gebruikshandleiding, een onachtzaam gebruik of een gebruik niet conform de voorschriften van deze handleiding.
2. Dit product mag alleen gebruikt worden overeenkomstig de informatie die op het desbetreffende label geprint is.
3. Verzeker dat de nationale elektrische spanning overeenstemt met de informatie op het label. Wanneer u twijfels heeft over de manier waarop u het product moet gebruiken, of wanneer u niet zeker bent dat deze gegevens overeenstemmen, neem dan contact op met een gemachtigde elektrische vakman/servicecenter.
4. De contactdoos moet zodanig ontworpen zijn dat de stekker correct in de contactdoos gestoken kan worden.
5. Dit product is uitsluitend bestemd voor gebruik binnenshuis! Gebruik dit product nooit buitenshuis.
6. Stel het product nooit bloot aan teveel vuil en vocht.
7. Andere bedrijfswijzen, behalve de hierboven beschreven, zullen gevaren veroorzaken zoals kortsluitingen, brand of dergelijke. Dit product mag in geen geval veranderd worden en de behuizing mag niet geopend worden, omdat het product in dat geval niet langer aan de veiligheidscategorie beantwoordt.
8. De stekker nooit met natte handen insteken of uittrekken.
9. Laat het apparaat tijdens het gebruik nooit onbeheerd achter.
10. Trek nooit aan de elektrische kabel. Trek altijd aan de stekker zelf.
11. Verzeker tijdens installatie-/reinigingswerken dat de elektrische kabel niet geklemd of beschadigd wordt.
12. Ontkoppel het toestel altijd van de hoofdleiding en laat het product tot op kamertemperatuur afkoelen;

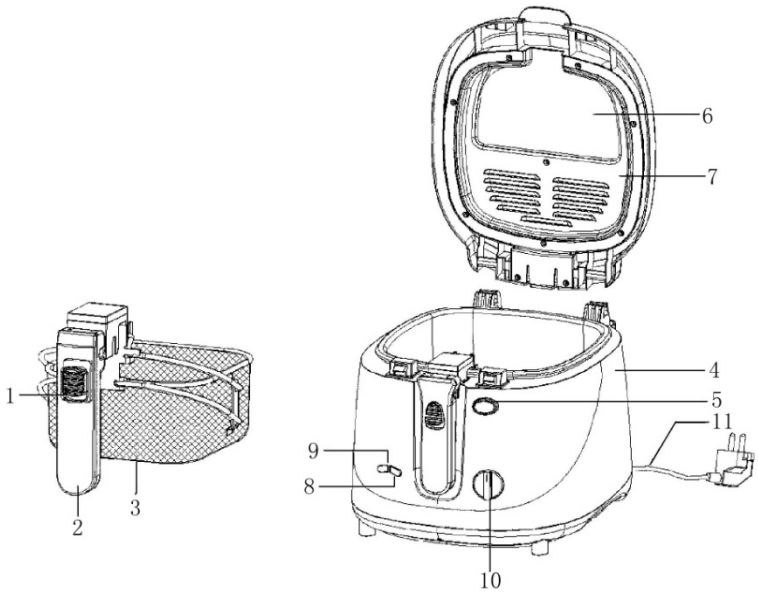
- voordat het toestel opgeborgen wordt
- vóór reinigings- of onderhoudswerken
- na gebruik
- wanneer het product langere tijd niet gebruikt wordt

13. Reinig het product zelf met een lichtjes bevochtigde doek.
14. Vervang nooit zelf een beschadigde elektrische kabel. Neem in dat geval, of in geval van een slechte werking, contact op met een gemachtigde elektrische vakman/servicecenter om het product te laten onderzoeken, repareren of in te stellen, aangezien hiervoor speciale werktuigen nodig zijn.
15. Elektrisch bedreven producten horen niet thuis in de handen van kinderen.
16. Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met gereduceerde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of met een tekort aan kennis en ervaring, tenzij onder toezicht of na instructies te hebben ontvangen van een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid betreffende gebruik van het apparaat.
17. Kinderen mogen niet met dit product spelen.
18. Houd het product buiten het bereik van kinderen en laat het product nooit zonder toezicht achter wanneer het geactiveerd is.
19. Verzeker dat de elektrische kabel niet in contact komt met delen die een te hoge hitte afgeven.
20. Wanneer u denkt dat het product niet langer zonder gevaar gebruikt kan worden, verzeker dan dat het product uitgeschakeld en niet langer gebruikt wordt. Het veilige bedrijf is niet langer mogelijk wanneer:
    - het product of de elektrische kabel beschadigd is
    - het product niet langer werkt
    - na een lange opslagperiode onder ongunstige omstandigheden
    - na zware schade door transport
21. Dompel de stekker of het toestel nooit in water of andere vloeistoffen.
22. Plaats de friteuse nooit direct in hoeken of onder brandbare materialen zoals gordijnen, kasten, enz.
23. Het apparaat dient niet bediend te worden door middel van een externe tijdschakelaar of door middel van een apart systeem met afstandsbediening
24. Gebruik het apparaat niet zonder toezicht. Als u de werkplek verlaat, schakel het apparaat dan altijd uit of trek de stekker uit het stopcontact (trek aan de stekker, niet aan het snoer).
25. Beweeg het apparaat niet zolang het vet vloeibaar/heet is.
26. Tijdens het gebruik het deksel goed dichthouden.
27. Gebruik voor het frituren altijd het frituurmandje.
28. Waarschuwing: Meng nooit vetten en oliën, de friteuse kan hierdoor overstromen. Ook het mengen van verschillende olie- en vetsoorten met elkaar is gevaarlijk!
29. Indien de friteuse vlam vat, probeer dan in geen geval de vlammen met water te blussen. Sluit in plaats daarvan de deksel en smoor de vlammen met een vochtige doek.
30. Als het stroomsnoer beschadigd is, dan moet het vervangen worden door de fabrikant, diens dealer of een gekwalificeerde technicus om risico’s te voorkomen.
31. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk- en vergelijkbaar gebruik zoals:

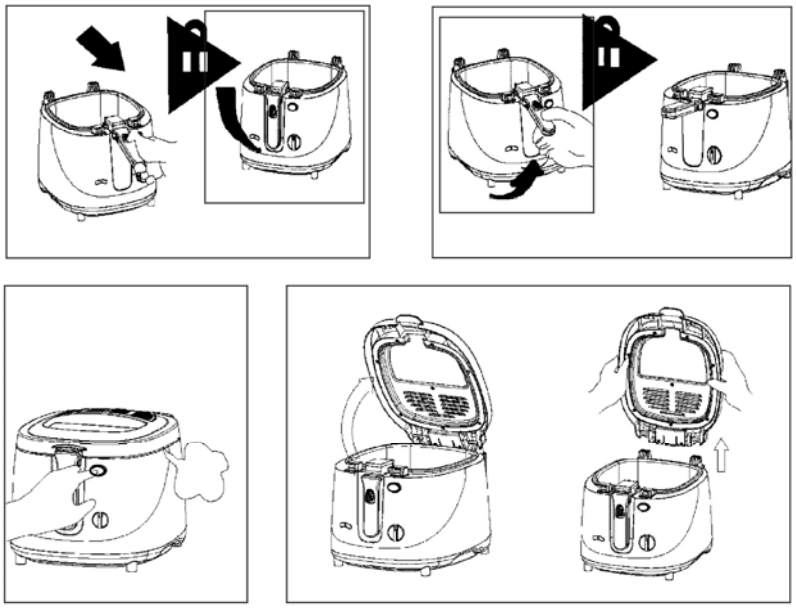
- personeelskeuken in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
- boerderijen;
- door hotel-, motelgasten en andere residentiële omgevingen;
- bed and breakfast soortgelijke omgevingen

Beshrijving van de onderdelen:

1. Drukknop voor het handvat
2. Handvat van het mandje
3. Mandje
4. Behuizing
5. Knop voor het openen van het deksel
6. Venster
7. Deksel
8. Temperatuurlampje
9. Aan/uit-lampje
10. Thermostaatknop
11. Voedingssnoer



HOE DE FRITEUSE GEBRUIKEN



- Schakel de friteuse nooit in zonder olie of vet, aangezien de machine hierdoor beschadigd zou kunnen worden. Giet nooit andere vloeistoffen zoals water of andere stoffen in de friteuse.
- Plaats de friteuse op een droog, stabiel oppervlak.
  Aangezien de friteuse tijdens het gebruik heet wordt mag het toestel niet te dicht in de buurt van andere voorwerpen komen.

- Open het deksel door op de knop voor het openen van het deksel te drukken en het deksel zal automatisch openen. Neem de accessoires uit de ketel.
- Om het deksel te verwijderen, til het in een verticale positie en trek het naar omhoog.
- Vul de friteuse met de gewenste hoeveelheid olie of vet. Verzeker dat de friteuse tot het minimum niveau gevuld is, en niet hoger dan het maximum niveau, zoals aan de binnenkant van het toestel aangegeven. Voor de beste resultaten raden wij u aan nooit verschillende soorten olies te mengen.
- Schakel de friteuse met de on/off schakelaar in. De groene indicator licht op.
- Stel de thermostaat op de vereiste temperatuur in die geschikt is voor wat u aan het frituren bent. Raadpleeg de temperatuurtabel.
- De controlelamp voor de temperatuur licht rood op. De olie of het vet wordt binnen 10 tot 15 minuten op de vereiste temperatuur gebracht.
- Gebruik de handgreep om de mand in de friteuse te plaatsen.
- Plaats de te frituren etenswaren in de mand. Voor de beste resultaten raden wij u aan droge etenswaren in de mand te leggen.
- Laat de mand langzaam tot in de olie dalen om te grote bubbels te vermijden.
- U kan het handvat verhogen/verlagen om de hoogte van het frituurmandje te regelen, zelfs wanneer het deksel gesloten is. Het handvat verhogen is het mandje verhogen. De knop voor het handvat naar beneden duwen is het mandje verlagen.
- De LED gaat uit wanneer de geselecteerde temperatuur bereikt is. Wacht altijd tot de geselecteerde temperatuur bereikt is. Om de olie op de geselecteerde temperatuur te houden zal de thermostaat herhaaldelijk aan en uit gaan, en zal de LED eveneens oplichten.
- Breng de mand weer naar boven wanneer de frituurtijd verstreken is.
- Laat na het frituren het product uitdruppen, schud nooit met de mand.
- Schakel de friteuse uit met behulp van de on/off schakelaar en plaats de thermostaat op het laagste niveau (draai de thermostaat volledig tegen de richting van de wijzers van de klok in.)
- Trek de stekker uit.
- Spoel de handgreep en de mand na gebruik, en droog zorgvuldig.
- Wanneer de friteuse volledig afgekoeld is kunt u de mand weer in het toestel plaatsen en het toestel bewaren. Bewaar de friteuse met gesloten deksel in een donkere, droge plaats. Op deze manier kunt u de olie en de mand tijdens de opslag in de friteuse laten.

TIPS OM TE FRITUREN

- Gebruik maximum 200 gram frieten per liter olie;
- Met diepgevroren producten, gebruik maximum 100 gram omdat zij de olie snel afkoelen. Schud diepgevroren producten boven de gootsteen om overtollig ijs te verwijderen.
- Wanneer frieten van verse aardappelen gebruikt worden: droog de frieten na het wassen zodat er geen water in de olie komt.
- Frituur de frieten in 2 fasen. De eerste fase (voorfrituren): 5 tot minuten bij 170 graden °C.

Tweede fase (eindfase) 2 tot 4 minuten bij 190 graden °C. Goed drogen.

FRITUURTABEL

Deze tabel toont de hoeveelheden van de etenswaren evenals de vereiste temperatuur en tijden.
Wanneer de aanwijzingen op de verpakking van het product van de in deze tabel getoonde waarden verschillen, dan moeten de aanwijzingen op de verpakking gevolgd worden.

Tempe-ratuur	Producttype	Maximum hoeveelheid per cyclus		Tijd(minuten)	
		Vers	Diepgevro-ren	Vers of ontdooid	Diepgevroren
130 °C	Zelfgemaakte frieten (eerste cyclus)	700g	--	4-5	--
	Verse vis	500g	--	5-7	--
150 °C	Kippenvleugels	4-6	4-5	12-15	15-20
	Kaaskroketten	5	4	4-5	6-7
	Kleine aardappelrepen	--	4	--	3-4
	Gefrituurde groeten (champignons, bloemkool)	10-12	--	2-3	--
	Zelfgemaakte frieten (tweede cyclus)max.175°C	700g	--	3-4	--
	Diepgevroren chips max.175°C	--	550g	--	5-6
170 °C	Loempia's	3	2	6-7	10-12
	Kipnuggets	10-12	10	3-4	4-5
	Mini snacks	10-12	10	3-4	4-5
	Bouletten (klein)	8-10	--	3-4	4-5
	Vissticks	8-10	8	3-4	4-5
	Mosselen	15-20	15	3-4	4-5
	Inktvisringen	10-12	10	3-4	4-5
	Vis in bladerdeeg	10-12	10	3-4	4-5
	Garnalen	10-12	10	3-4	4-5
	Appelringen	5	--	3-4	--
190 °C	Aardappelchips	700g	550g	3-4	5-6
	Auberginerepen	600g	--	3-4	--
	Aardappelkroketten	5	4	4-5	6-7
	Vlees-/viskroketten	5	4	4-5	6-7
	Doughnuts	4-5	--	5-6	--
	Gebakken Camembert(gebraden)	2-4	--	2-3	--
	Cordon bleu	2	--	4-5	--
	Wiener Schnitzel	2	--	3-4	--

DE OLIE VERVANGEN

Verzeker dat de friteuse en de olie volledig afgekoeld zijn voordat de olie vervangen wordt (trek de stekker uit de contactdoos!). Vervang de olie regelmatig. Dit is absoluut noodzakelijk wanneer de olie donker wordt of een andere geur krijgt. Vervang de olie in elk geval na 10 cycli. Vervang de olie onmiddellijk; meng nooit gebruikte en verse olie. Gebruikte olie is schadelijk voor het milieu. Gebruikte olie hoort niet in het normale huisvuil thuis. Volg de richtlijnen van de bevoegde gemeentelijke instanties.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Reinig de friteuse regelmatig, zowel aan de binnen- als aan de buitenkant.
- Reinig de buitenkant van de friteuse met een vochtige doek en droog met een zachte, zuivere doek.
- Gebruik nooit schurende reinigingsmiddelen of sponsen.
- De mand en de handgreep kunnen in warm zeepwater gewassen worden. Goed drogen vooraleer ze opnieuw te gebruiken.
- Wanneer de olie vervangen wordt kunt u ook de binnenkant van de friteuse reinigen. Maak de friteuse leeg en reinig eerst de binnenkant met een papieren handdoek en daarna met een in zeepwater gedompelde doek. Wrijf vervolgens met een vochtige doek en laat zorgvuldig drogen.
- Alle componenten, behalve de elektrische delen, kunnen in warm zeepwater gewassen worden. Zorgvuldig drogen vooraleer ze opnieuw te gebruiken.
- Reiniging in een vaatwasmachine is niet aanbevolen.

TIPS

- Verzeker altijd dat de friteuse op een stabiel oppervlak staat en ver verwijderd van eventuele ontvlambare materialen.
- Verzeker dat de friteuse niet in de buurt of op een ingeschakelde verwarmingsplaat staat.
- Voordat de friteuse gebruikt wordt moet het toestel eerst met de vereiste hoeveelheid olie of vet gevuld worden.
- Gebruik de friteuse nooit zonder olie of vet omdat het toestel hierdoor beschadigd zou kunnen worden.
- Verplaats de friteuse nooit tijdens het gebruik. De olie wordt zeer heet en u kunt zich verbranden.
- Wacht tot de friteuse volledig afgekoeld is vooraleer het toestel te verplaatsen.
- De friteuse is beschermd door middel van een thermische veiligheidsuitschakeling die de machine in geval van oververhitting automatisch uitschakelt.
- Dompel het toestel nooit in water.

- Laat de friteuse nooit zonder toezicht achter wanneer het toestel gebruikt wordt. Verzeker altijd de veiligheid van kinderen wanneer zij zich in de buurt van de friteuse bevinden.
- Wanneer de friteuse en / of de kabel beschadigd zijn moeten zij door een professioneel servicecenter gerepareerd worden.
- Probeer nooit het toestel zelf te repareren, of een beschadigde kabel te vervangen. Hiervoor zijn speciale werktuigen vereist.
- Verzeker dat het verwarmingselement niet beschadigd wordt (niet gebogen of ingedeukt).
- Het elektrische component is met een veiligheidsuitschakeling uitgerust die verzekert dat het element alleen kan werken wanneer het correct op de friteuse geplaatst is.

VEILIGHEID

THERMISCHE VEILIGHEIDSUITSCHAKELING

Het toestel is uitgerust met een thermische veiligheidsuitrusting die het toestel uitschakelt in geval van een oververhitting.
Een oververhitting is mogelijk wanneer er geen of onvoldoende olie of vet in de friteuse is, of wanneer blokken vast vet in de friteuse gesmolten worden. Hierdoor wordt het verwarmingselement in de afgifte van warmte belemmerd.
Neem de volgende maatregelen wanneer de thermische veiligheidsuitschakeling het toestel uitgeschakeld heeft:

- Laat de olie of het vet afkoelen
- Neem de stekker van de frituurpan uit het stopcontact en laat de olie of het vet volledig afkoelen. Nu kan het toestel opnieuw gebruikt worden.

Technische gegevens
Bedrijfsspanning : 220-240V ~ 50Hz
Vermogen: 1800W

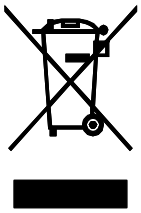
GARANTIE EN KLANTENSERVICE

Vóór de levering worden onze apparaten streng gecontroleerd. Indien het toestel ondanks alle zorg bij de productie of tijdens het transport beschadigd werd, moet u het naar de handelaar terugbrengen. Naast het wettelijke recht op waarborg heeft de klant recht op de volgende garantieclaim:

Wij geven een garantie van 2 jaar op het toestel, te beginnen met de koopdatum. Tijdens die periode verhelpen wij gratis alle gebreken die te wijten zijn aan materiaal- of productiefouten door reparatie of vervanging.

Gebreken die het gevolg zijn van ondeskundig gebruik van het toestel, fouten tijdens ingrepen en reparaties door derden of door de inbouw van vreemde onderdelen, vallen niet onder deze garantie.

Milieuvriendelijk wegwerpen



U kunt bijdragen aan de bescherming van het milieu!
Respecteert u s.v.p. de plaatselijke regelgeving:
lever defecte elektrische apparaten in bij een
geschikt afvalverwerkingcentrum.

Emerio Holland B.V.
Kenaupark 9
2011 MP Haarlem
Nederland

Klantendienst:
T: +31 (0)23 5307900
E: info@emerioholland.nl